

User Instructions, Installation, maintenance for • INDUCTION COOKERS •

Professional

EN

Cookers characteristics

Model UP... I76			
Dimension (inch)		Electrical characteristics	
Width	29 7/8"	Voltage	120/240V
Height	33 15/32" - 35 53/64"	Frequency	60Hz
Depth	23 5/8"	Power	11.1KW



**IMPORTANT - PLEASE READ AND FOLLOW**

- Before beginning, please read these instructions completely and carefully.
- Do not remove permanently affixed labels, warnings, or plates from the product. This may void the warranty.
- Please observe all local and national codes and ordinances.
- Please ensure that this product is properly grounded.
- The installer should leave these instructions with the consumer who should retain for local inspector's use and for future reference.

**WARNING!**

- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIPS DEVICES PACKED WITH RANGES
- SEE INTALLATION INSTRUCTIONS



**IMPORTANT: SAVE LOCAL ELECTRICAL INSPECTOR'S USE.
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.
OBSERVE ALL GOVERNING CODES AND ORDINANCES.**

Warning: If the information in this manual is not followed exactly, a fire explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Electrical installation must be in accordance with the current CSA C22.2 Canadian Electrical Codes, UL858 Household Electric Ranges and/or local codes.
- The manufacturer will not be responsible for any damage to property or to persons caused by incorrect installation or improper use of the appliance.
- The manufacturer reserves the right to make changes to its products when considered necessary and useful, without affecting the essential safety and operating characteristics.
- This appliance has been designed for non-professional, domestic use only.
- This appliance must be used only for the purposes for which it was intended. Any other use is incorrect and therefore dangerous.
- Possible hazards or injuries which may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning or sitting on the doors or drawers.
- Possible hazards may result from using this appliance for storage space.

**WARNING!**

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result overheating of the oven.



Keeping appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

IMPORTANT INSTRUCTION

- Proper Installation – Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on Appliance – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Proper Pan Size – This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to cooking zone will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- Do Not Cook on Broken Cook-Top – If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cook-Top With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- IF YOU OR SOMEONE IN YOUR FAMILY HAS A PACEMAKER, PLEASE CONSULT WITH A PHYSICIAN BEFORE USING. Due to high operating frequencies, a pacemaker may not function properly due to electromagnetic transmissions.
- To avoid the possibility of fire or sparking, do not place aluminum foil, paper towels, etc., on the Ceramic Plate during cooking.
- Avoid spilling water or other liquids onto the Induction Cooker, and never immerse the unit in water.
- Never leave an empty utensil unattended. Overheating an empty utensil may damage the cookware and cause the unit to turn off.
- Do not block the Cool Air Intake at the back of the unit or the Warm Air Exhaust at the front of the unit.
- Do not touch the Ceramic Plate immediately after cooking - it may be hot from residual heat from the utensil.
- Do not place or store very heavy objects on the ceramic plate.
- The heating area is warmed up from the heat of the pan. To avoid injuries (burning) do not touch the heating area.



- Do not insert any piece of paper, cardboard, cloth, etc. between the pan and the heating area, as this might initiate a fire.
- As metallic objects are heated up very quickly when placed on the operating heating area, do not place any other objects (closed cans, aluminium foil, cutlery, jewelry, watches etc.) on the induction cooker.
- Aluminium foil and plastic vessels are not to be placed on the hot surface.
- The surface must not be used for storage.
- Do not place credit cards, phone cards, cassette tapes, or other objects that are sensitive to magnetism on the ceramic plate.
- Do not use pans with an uneven bottom. This might cause internal damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range - children climbing on the range to reach items can be seriously injured.

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN

Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are (identification of surfaces - for example, oven vent openings and surfaces near these opening, oven doors, and windows of the oven door).

INSTALLATION INSTRUCTIONS

This appliance shall only be installed by an authorized person. This appliance shall be installed in accordance with the manufactures installation instructions.

IMPORTANT: this appliance must be installed in accordance with the norms in force of the country concerned. The installation of this appliance must conform to local codes and ordinances.

The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

- Check and ensure that the supply voltage matches the voltage given on the specification plate.
- The electrical connections must satisfy local house installation regulations. The valid, national and local electrical regulations must be observed.
- This induction appliance is equipped with a mains cable which can be connected with the necessary plug to the socket. The connector must be easily accessible to disconnect the unit from the net.
- This induction unit is equipped with an air cooling system. Make sure that the air supply and air exhaust are not blocked (wall, fabric, etc).
- The induction unit must not be placed near a hot surface.
- The operating staff has to make sure that installation, support and inspection is done by qualified personnel. The cooker is protected against excessive overheating, so it may be installed next to furniture with a height no higher than that of the worktop. To install the cooker correctly, take the following precautions.
 - A. Any furniture in teh vicinity of the cooker with a height higher than that of the worktop must be at least 2 inch from the edge of the top.
 - B. The extractor hood must be installed in the way indicated in its instructions booklet, and always at a minimum distance of 25" ¹⁹/₃₂.
 - C. If the cooker is installed under a wall unit, the minim distance between this unit and the worktop must be 27" ¹/₂.

Do not drag the cooker as this will bend the supporting feet. Lift the appliance when positioning it.

ELECTRICAL CONNECTION

The installation of the electricity must be fitted by approved installation contractors in accordance with specific national and local installation in conformity with all safety regulations. The warning signs and rating plates on the appliances must strictly be followed.

This unit is manufactured for a polarized, grounded 120/240 volt 60Hz (2 phases 6 AWG, 1 neutral 8 AWG, 1 ground 8 AWG 0with plug, see Fig. A).

Check and ensure that the supply voltage and the line current matches the specifications given on the rating plate.

Before connecting the appliance to the electric network, follow the instructions below:

- fuse and electric feeding installation of your home must support the load of the appliance (see registration label);
- power supply system must have an efficient earth plate;
- the outlet or multiple-switch, with 1" ³/₈ inch diameter connection opening, has to be easily reached once the appliance has been installed;
- the power supply cable should not reach a 120°F temperature.



WARNING

If the voltage is wrong, the cooker can be damaged.



Fig.A



BASE FEET

Legs are packed in carton box. Legs should be installed near to where the appliance is to be used, as they are not secure for long transit. After unpacking the range, raise it about a foot to remove the bottom shipping skid. Keep the unit raised to permit legs to be screwed into our couplings and lower it gently to keep any undue strain from the legs and internal mounting hardware. It is strongly recommended that a pallet or lift jack be used rather than tilting.

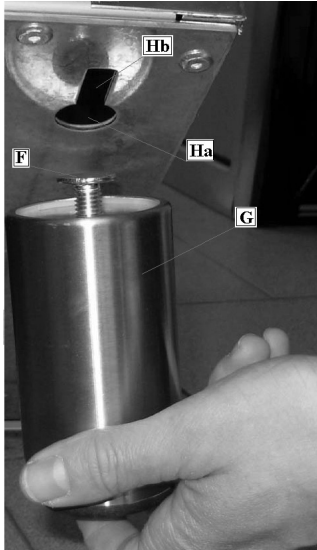


Fig.1

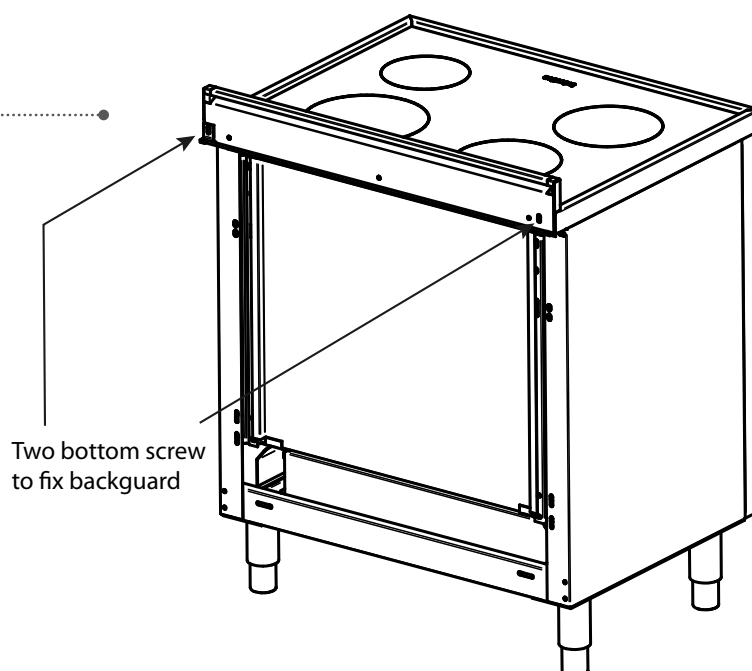
- 1) Screw partially bolt (F) into the base feet (G).
- 2) Insert base feet (G) into the hole (Ha), move to the hole (Hb) and screw completely bolt (F).

BACKGUARD INSTALLATION INSTRUCTION

Please follow the following installation instructions in sequence:

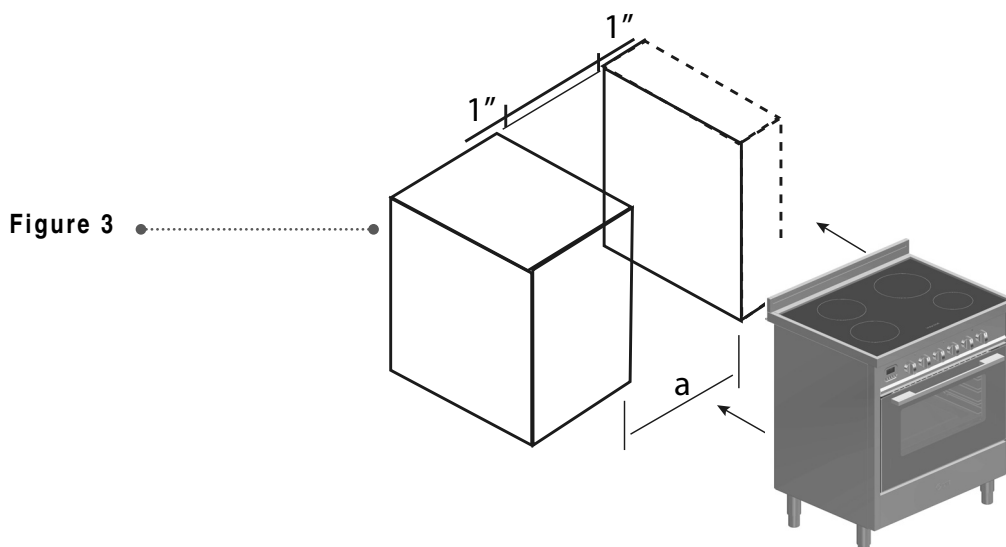
1. install base feet (see proper instruction **Fig.2**)
2. Place the backguard and fix it from bottom side with the two screw as shown in figure below.

Figure 2



ANTI-TIP STABILITY DEVICE INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. The anti-tip bracket have to be attached to rear wall, as show in **Fig.3**, before backguard installation. The dimension for the bracket location from the floor have to be determined after range legs have been adjusted to the proper installation height as show in the installation instructions and the range has been levelled.
2. Measure from the floor to the bottom of the anti-tip location on the back of the range.
3. Locate the two anti-tip bracket holes (dimension of the holes $15/64"$ (6mm)) on the wall at the measured dimension plus $5/32"$ (4mm). The two anti-tip have to be placed close to the side of the range location (recommended dimension is 1" (25,4mm from the sides).
4. Fix the two bracket on the wall.
5. Install backguard, as shown at the next part (see Install backguard chapter).
6. Adjust range legs $5/16"$ (8mm) shorter than the proper installation height. Slide in then the range against the wall. Adjust range legs to the proper installation height.



SERVICE & MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Replacement Parts.

Authorized replacement parts may be used in performing service on the appliance. Replacement parts are available from factory authorized part distributors.

Service and maintenance only to be carried out by an authorised person.

A good maintenance of the induction cooker requires a regular cleaning, care and servicing.

The operator has to ensure, that all components relevant for safety are in perfect working order at all times.

The cooker should be examined at least once a year by an authorized technician.



WARNING

Do not open the induction unit, dangerous electric voltage inside.

The cookers may only be opened by authorized personnel.

NON WORKING APPLIANCES

Before calling the After Sales Service, check that the appliance is connected or that the main switch is activated. After, call the After Sales Service. The faults must be checked by a skillfull technician.

Remark: the appliance is equipped with a safety thermostat, adjusted at a certain temperature. In case it reaches a higher temperature, the appliance switches off.



OVEN CLEANING AND CARE

It is advised to clean the oven after each use. The dirt comes off more easily, preventing it from being burnt repeatedly at high temperatures. Wait until the chamber is lukewarm. Remove all the extractable parts and wash them separately in hot water and non abrasive detergent. The cooking chamber can be cleaned with a soft cloth soaked in a solution of lukewarm water and ammonia; then rinse and dry. Do not use abrasive or corrosive detergents as they may damage the oven. Do not use steam appliances for cleaning, as there is a risk of short circuit.

DISMANTLING THE OVEN DOOR

For ease of intensive cleaning it is practical to dismantle the door following these instructions: insert the hook (C) (Fig. 4) in the hinge sector (D). Put the door in half-open position and, using both hands, pull the small door towards you until it uncouples from the connection. To reassemble the door, proceed in inverse order, taking care to insert the two guides (F) correctly.

OVEN DOOR

The oven door is composed of three sheets of plate glass (two in some models). The plate glass parts may be cleaned using absorbent kitchen paper and an ordinary non abrasive detergent. The inside glass may be removed to facilitate cleaning.

To do this it is necessary to dismantle the oven door (see paragraph "Dismantling the oven door") or, alternatively, to set it in the intermediate click position.

ATTENTION: DO NOT SLIDE OUT THE INSIDE GLASS WITH THE DOOR COMPLETELY OPEN THE DOOR COULD CLOSE SUDDENLY AND HURT YOU.

Once the door has been dismantled, place it with the outside facing down on a flat soft surface to avoid scratching it. If you do not want to dismantle the door, it is possible to slide out the glass by setting it in the intermediate click position (see Fig. 5), but take care that the door does not close suddenly

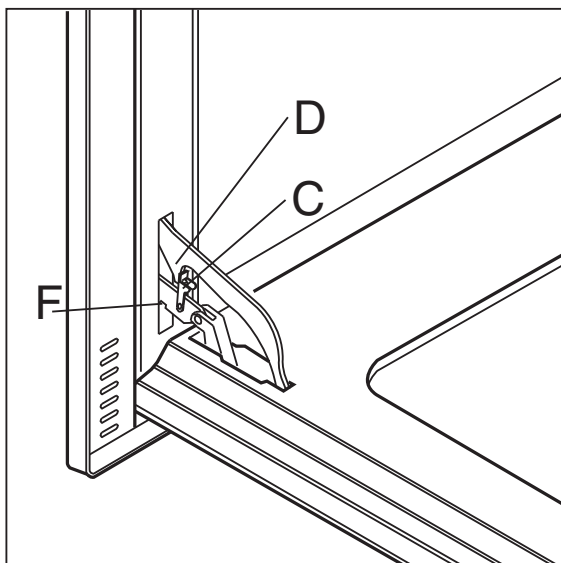


Figure 4

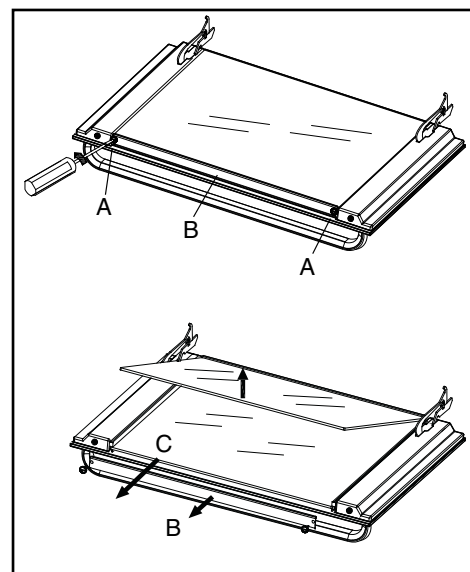


Figure 5

Self-cleaning panels

If the oven is equipped with self-cleaning catalytic panels, at normal cooking temperatures (430°F) the catalytic enamel favours the transformation of splashes of fat into a light powder residue. This powder may be removed with a damp cloth once the oven has cooled. In this way the enamel surface remains porous and ensures maximum yield of the panels.

Fat-filter

(in selected models only) It is recommended that the fat filter is cleaned regularly as a build up of grease could damage the thermostat and the fan motor.

Fig. 6: Removal of oven shelf support

Fig. 7: Removal of fat-filter (F)

Fig. 8: Removal of oven lamp

When the oven is out of order

In case your appliance is not working correctly, disconnect it from the mains and call the After Sales Service.

In case oven light is not working properly, disconnect the appliance from the mains, remove the protection glass of the lamp and replace it (**Fig. 8**).

Take care that lamp must be suitable for working at high temperatures and has the proper technical features.

Cleaning the grills

We advise always cleaning the pan support grills after cooking. Wait until they have cooled down and then clean them with a NON ACID detergent. Acid substances such as lemon juice or other acid detergents may cause irremediable damage to the enamel on the grills. Dry the grills carefully with a cloth immediately after washing them. Washing in the dishwasher not recommended.

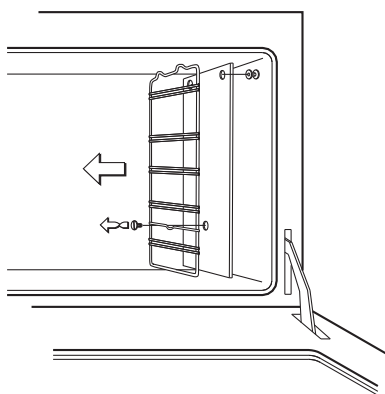


Figure 6

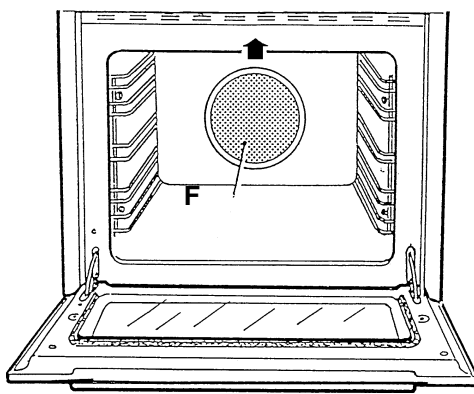


Figure 7

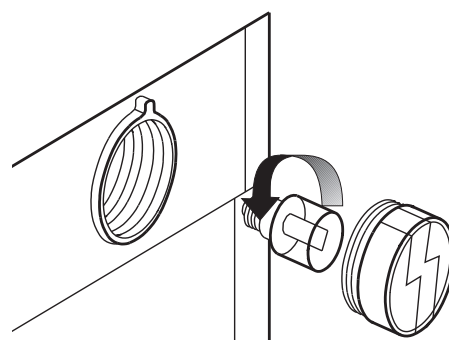


Figure 8

IMPORTANT

Insert foods when the oven is hot. «Grill» baking.

When appliances are equipped with grill, baking can be achieved keeping the door closed. By using the grill you can cook meat, fish and even vegetables. At first, we suggest using the upper runner (4). Position the selector on grill and fix the temperature of 360°F.



USER MANUAL

IMPORTANT: keep children away from the appliance when it operates. The oven door becomes very hot. Safety rules do not always cover any type of accident. The appliance must not be used for heating purposes. If other electric appliances are connected to outlets placed near the appliance, make sure that the connection cables will not be trapped in the oven door while operating.

GENERAL NOTES: for safety reasons and to ensure proper functioning of the appliance, any required maintenance must be undertaken by skilled technicians or after sales service in warranty period. Clean the oven regularly after the use. The dirt can be easily removed, in this way it will not burn at high temperatures. Choose heat-resisting pans according to the quantity of food you want to cook. Stainless steel containers are not recommended as they reflect heat. Shelf height should be adjusted as necessary according to the food to be cooked and the recipe.

FIRST SYSTEM STARTUP: all removable parts of the oven, should be washed with detergent and then reassembled. Start the oven for about 60 minutes and set the thermostat to 440°F. During this initial heating period some unpleasant smell will be experienced, which is unavoidable and quite normal. When the oven has completely cooled down, clean it referring to the paragraph «Cleaning and care».

IMPORTANT: be sure that you have correctly identified the model that you possess (see the data plate). The various operations are described below, one after the other. Not all concern the cooker you have bought, select the ones that do.

IMPORTANT: when you are using the oven for the first time, let it work empty for one hour, leaving possibly the windows of the kitchen open. The oven will emanate bad smells due to production residuals such as greases, oils or resins. After that the oven is ready for the first cooking.

USE OF THE ELECTRIC THERMOSTAT (Fig. 10)

The thermostat (Fig. 10) allows to choose the temperature of the oven from 100°F to 500°F, turning the knob clockwise. The pilot lamp will turn off when the selected temperature has been reached. It will turn on again when the internal temperature of the oven is decreased more than 10°F.

USE OF THE TURNSPIT (Fig. 9)

Spit the meats to be cooked. Put the spit on the proper base and insert it on the spit motor. Place the collector plate on the lower shelf, ignite the grill, turn on the spit motor.

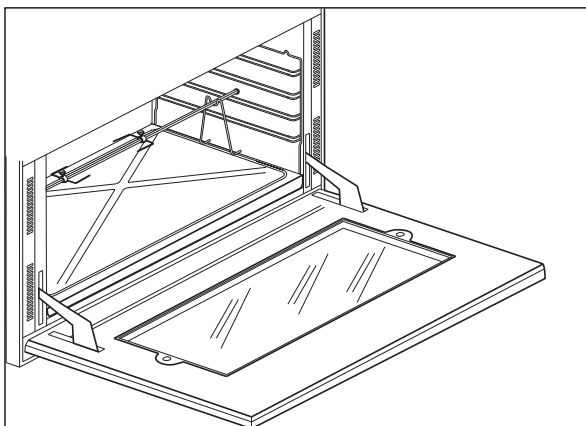


Figure 9

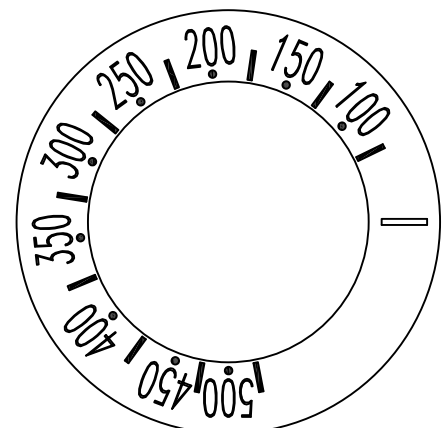


Figure 10

COOKTOP

BEFORE THE FIRST USE

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

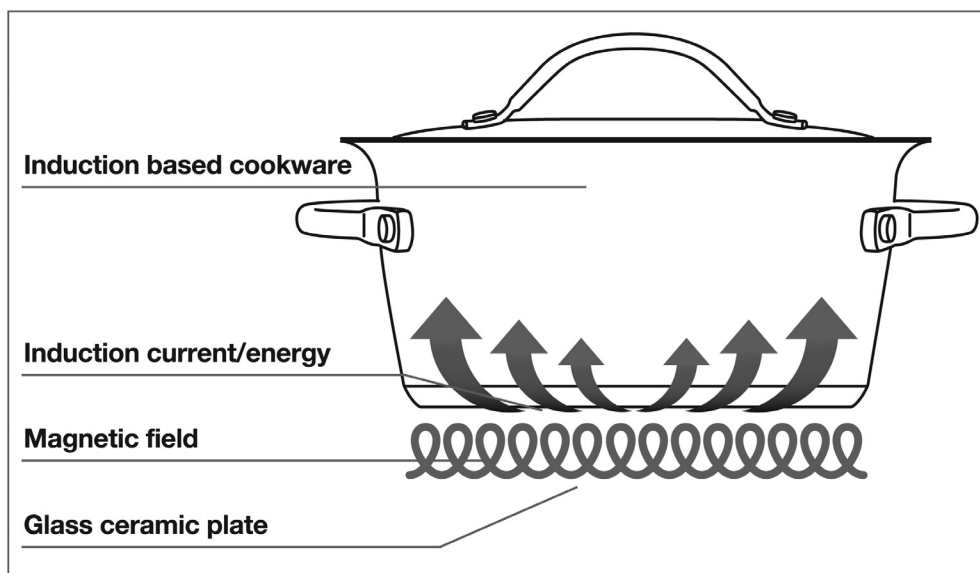
INDUCTION PRINCIPLE

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded : copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pans doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter. If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].





INSTRUCTIONS FOR USE

IMPORTANT

The ceramic hob remains hot for a long time after use. Do not touch the hob with your hands or let children near it. The residual heat indicator will remain lit until the hob has cooled down.

If any cracks appear in the ceramic hot, disconnect the appliance immediately from the mains and call an authorized technical service centre.

The hob has cooking areas with different power values and diameters. The positions are clearly indicated by the rings (see Fig. 12). Each cooking area is designed to operate with specific pans for induction cooking, having a diameter just smaller than the diameter of the chosen cooking area. The bottom of the pan must be thick and flat. Its diameter must be as similar as possible to that of the cooking ring (Fig. 11). The surface of the hob and the bottom of the pan must be kept clean.

A - Do not wet or overheat the plates.

B - Avoid sudden changes of temperature on the ceramic hob. For example, do not pour cold water onto the hot hob.

C - Do not leave the pan handles sticking out as they could be spilled accidentally.

D - It is preferable not to cook on the ceramic hob with pans that have been used on gas burners. The flames will have deformed the bottom of the pans.

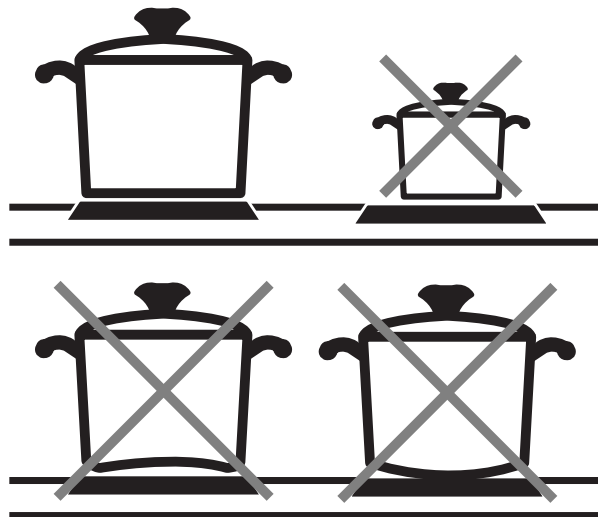


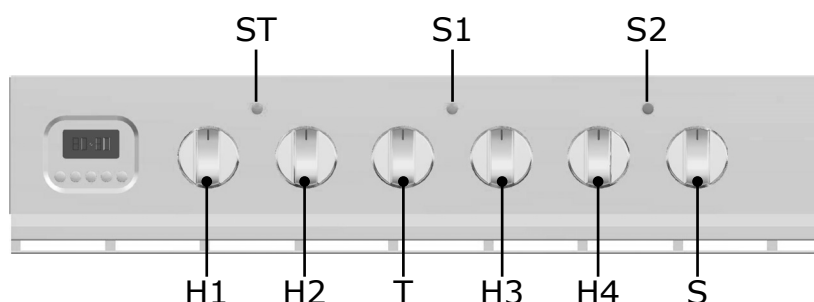
Fig. 11



WARNING!

The glass ceramic cooking zone is warmed up from the heat of the pan. To avoid injuries (burning) do not touch this area.

CONTROLS DESCRIPTION

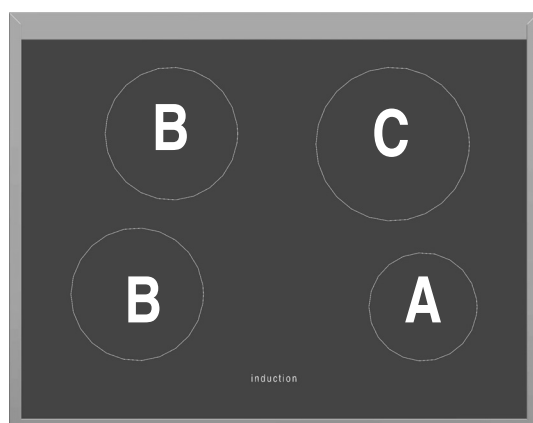


H1-4	Hob heating element knob
S	Multifunction electric oven selector
S1	Electric oven thermostat
S2	Indicating electric oven selection
ST	Fan failure light
T	Thermostat



WARNING!

If the ST light is on, the appliance is malfunctioning. Turn off and disconnect from power supply. Call Service Assistant.



Zone	Cooking area (inch)	Electric power (watt)
A	Ø 5" ³ / ₄	1400W / Booster 1800W
B	Ø 7" ¹ / ₄	1850W / Booster 2500W
C	Ø 8" ¹¹ / ₁₆	2300W / Booster 3200W

Fig. 12.

SWITCHING ON A COOKING AREA

A cooking area is switched on by push and turning the respective knob (13) clockwise. The set power level appears on the hob display (from 1 to 9).

SWITCHING OFF A COOKING AREA

A cooking area is switched off by turning the respective knob anticlockwise. The symbol [0] appears on the hob display for 3 seconds, then it disappears from the display or changes to the symbol [H], if the cooking area is still hot.

AUTOMATIC SWITCHING OFF OF THE DEVICE

The device switches off automatically if any conditions of excess temperature or errors in power supply occur.

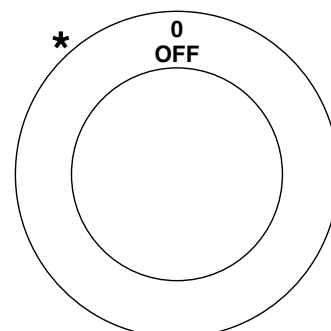


Fig. 13.



BOOSTER FUNCTION

The purpose of the booster function is to give more power to a determined area in order to reduce the necessary cooking time.

This function is activated by push and turning the knob clockwise from position 0 (off) to the final position (* fig. 13). The symbol [P] appears on the display, meaning that the booster function is activated.

The Booster function has a maximum duration of 10 minutes. The area concerned then returns to level [9].

The Booster function ends before this time when:

- a lower power level is set;
- the pan is removed;
- there is overheating of the appliance or of the heating area.

The Booster function has precedence over the "Heat-up" function. This means that, if the heat-up function has been activated in an area at the time of activating the Booster function, the heat-up function will be interrupted.

RECOGNIZING THE PRESENCE OF A PAN

Each cooking area is designed to operate with specific pans for induction cooking, having a diameter just smaller than the diameter of the chosen cooking area.

If the pan is not suitable, the display for the area shows the symbol indicating absence of the pan (U) and the appliance does not start up.

This prevents the appliance being switched on until a container is placed on the cooking area, or until a container suitable for induction is used. If the container is removed during operation, the area is switched off.

The duration of pan recognition is 30 seconds; if no suitable container is used on the cooking area during this time, the area is switched off.

RESIDUAL HEAT INDICATION

If the cooking area is still very hot, even though it is switched off, the symbol H appears on the display.

"HEAT-UP" FUNCTION

The Heat-up function, or quick heating, is available on each cooking area. This means that for a well defined time the cooking area works at maximum power and at the end of this time the power is automatically brought to the set level. In this case the duration depends on the set power level.

The Heat-up function is activated by push and turning the knob anticlockwise from position 0 to the final position (* fig. 1a). As soon as the control is turned to the left, a letter [A] is shown on the display for the area. After it has been activated you must set a power level to continue cooking within 5 seconds; if this is not done, the Heat-up function is interrupted.

KEY-LOCK FUNCTION

The Key-lock function is useful if there are children at home. However, it is always advisable for an adult to be present when the appliance is in operation. When the Key-lock function is activated all the cooking areas are switched off and they cannot be switched on accidentally.

The Key-lock function is activated, with the knobs in position 0, by push and turning the controls 1 or 2 for 4 seconds in an anticlockwise direction.

The letters [L][L][L][L] appear on the display. The Key-lock function is deactivated by repeating the same operation. If a knob is turned when the key-lock function is active, the letters [L][L][L][L] appear on the display.

HEATING FUNCTION 150°F

Turn the knob (A) in a clockwise direction. Between the off area position (0) and the power position (1) there is the position "I" which identifies the function for heating food to 150°F.

DISPLAY

A display is associated with each cooking area.

- Set power level: (1-9)
- Food heating 65° (U)
- Booster: (P)
- Heat-up: (A)
- Residual heat: (H)
- Pan absent or not suitable: (U)
- External error: (E)
- Fault: (F)
- Key-lock function: [L][L][L][L]

LIMIT OF THE DURATION OF OPERATION

A maximum time of continuous operation is associated with each cooking area.

This depends on the set power level. If the limit of the duration of operation is reached, the respective area is switched off

OPERATING TABLE (purely indicative values)

Knob position	Type of cooking
1-2	melting butter, chocolate, etc.
2-3	heating small amounts of liquids, keeping food warm, preparing sauces.
4-5	heating solid foods, thawing frozen foods, omelettes with 2-3 eggs, fruit and vegetables..
5-6	cooking meat and fish, pulses in sauces, dishes with water, making jam.
6-7	roasting meat or fish, steaks, liver, eggs.
8-9	boiling large amounts of water, frying chips, etc.

CLEANING AND MAINTENANCE

List with common types of soiling and recommendations how to treat them:

Type of soiling	Treatment
Slight soiling, no burned residues	Wipe with a moist cloth (scotch), without cleaning agent
Sticky soiling	Remove with a scraper. Then wipe the heating area with a moist cloth
Lime deposits, caused by water which has boiled over	These spots can be removed with vinegar or a special cleaning agent
Sugar, sugar containing food, plastic, aluminum foil	Immediately scrape off the sugar, plastic or aluminum foil residues thoroughly from the hot cooking area, e.g. with a razor blade. After removal of the residues, clean it with a cleaning agent. If the heating area soiled with residues of sugar, plastic or aluminum foil cools down without prior cleaning, the ceramic surface might become deformed by pinheadsized pits.

The cleaning of the Ceran glass is identical to other similar surfaces like glass. Do not use corrosive or abrasive cleaning agents, such as grill- and oven-sprays, stain- and rust-removers, scouring powder and rough sponges.

Before being cleaned, the Ceran glass must be cooled down.

Other maintenance and servicing work other than cleaning as described here, must be done by authorized service personnel.

Make sure that no liquid can enter in the induction unit.

A good maintenance of the induction cooker requires a regular cleaning, care and servicing.

The operator has to ensure, that all components relevant for safety are in perfect working order at all times.

The cooker should be examined at least once a year by an authorized technician.

CAUTION Do not open the induction unit, dangerous electric voltage inside.

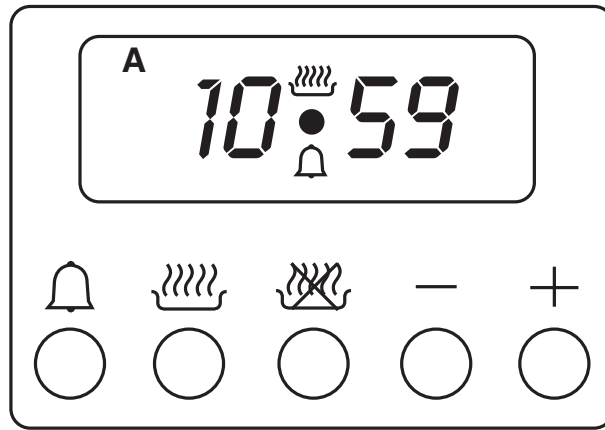
The cookers may only be opened by authorized personnel.



USE OF THE ELECTRONIC PROGRAMMER

REMARK: To know what the electronic programmer drive see **ELECTRONIC PROGRAMMER TABLE** (at the end of the booklet).

ATTENTION: DO NOT USE ELECTRONIC PROGRAMMER WHEN VENTILATED GAS FUNCTION IS SELECT.



1. FUNCTIONS: cooking time - end of cooking - clock - timer - manual operation

2. DISPLAY - symbols indicating functions in progress:

duration and manual functions = pot symbol

automatic programme = "A"

minute minder = bell symbol

3. SETTING A FUNCTION

Select the function required by pressing the corresponding button and set the time with the +/- buttons.

4. KEYS FOR BUTTONS

Bell button

Cooking time button

End of cooking button

- + button = timer setting

Time is increased with the "+" button and decreased with the "-" button at a speed directly proportional to the length of the time for which the button is pressed.

5. CLOCK FUNCTION

The clock function is activated by pressing the cooking time and end of cooking buttons simultaneously.

The time is set by pressing the +/- buttons. Any previously set programmes will be automatically cancelled.

6. MANUAL FUNCTION

This function is set by pressing the cooking time and end of cooking buttons simultaneously.

The symbol "A" disappears and the pot symbol appears. Previously set programmes are cancelled.

7. SEMI-AUTOMATIC FUNCTION WITH COOKING TIME

Select the cooking time function (button) and set the time with the +/- buttons. The symbols "A" and the pot symbol appear. The oven is switched on. When the time coincides with the set time, shown on the end of cooking button , the oven is switched off and the pot symbol disappears. The buzzer then sounds. The symbol "A" starts to flash.



8. SEMI-AUTOMATIC FUNCTION WITH END OF COOKING TIME

Choose the function end of cooking ( button) and set the final time with the +/- buttons. The symbols "A" and the pot symbol  appear. The oven is switched on. When the time coincides with the set time the oven is switched off and the pot symbol disappears. The buzzer then sounds. The symbol "A" starts to flash.

9. AUTOMATIC FUNCTION WITH COOKING TIME AND END OF COOKING

Choose the function cooking time  and set the required time with the +/- buttons. The symbol "A" appears. The oven is switched on and the pot symbol  appear. Wait a few seconds until the current time appears. Set the end time using the end of cooking button , the approximate final time appears on the display. Use the +/- buttons to set the final time actually required. The oven is switched off and the pot symbol  disappear. The pot symbol will appear again when the time coincides with the final time minus the cooking time. At the end of the automatic programme the symbol "A" starts to flash. The buzzer sounds and the oven and pot symbol disappear.

10. MINUTE MINDER

Choose the timer function ( button) and set the required time with the +/- buttons. The bell symbol  will remain on for the duration of time set. At the end of this time the buzzer sounds.

11. BUZZER

The buzzer sounds at the end of the cooking time function and continues to buzz for 7 minutes. The buzzer is silenced by pressing any of the buttons   or .

The volume of the buzzer can be adjusted using the "-" button without having first selected any function.

There are three different buzz volumes to choose from and their duration depends upon the length of time for which the "-" button is held pressed.

12. START OF A PROGRAMME AND CHECKING

Once a programme has been selected it starts after setting the time. The time remaining can be viewed at any time by selecting the corresponding function again.

13. IDENTIFYING A PROGRAMMING ERROR

There is a programming error if the time indicated on the clock is between the cooking and end of cooking times. The error is indicated by the buzzer sounding and the symbol "A" flashing.

14. CANCELLING A PROGRAMME

To cancel a programme select the manual function. At the end of the set programme this is automatically cancelled.

15. IMMEDIATE USE

A) If the display flashes read point B, otherwise go to point C.

B) If the display flashes the correct time has not been set or there has been a power failure. In this case, set the correct time (see paragraph 5) and then go to point C.

C) Press the  and  button simultaneously. Set the temperature (thermostat knob) and function (selector knob) using the knobs on the appliance.



USE OF THE MULTIFUNCTION OVEN

Turn the selector knob (S) and choose the function. Select the desired temperature from 100°F to 500°F turning the thermostat (T). If your oven is fitted with a programmer then you have to switch it on.

Oven light

To switch on the oven light, press the switch (S).

1 Pizza cooking

Pizza function suitable when cooking pizza, bread and scones. Lower heating element works with the other heating elements of the oven.

2 Upper & lower elements

This operates like a conventional electric oven and can be used accordingly.

3 Lower element

As the heat comes from the lower element, this setting is particularly suitable for pastry and cakes e.g. flans, pizzas, biscuits, fruit cakes etc.

4 Upper element

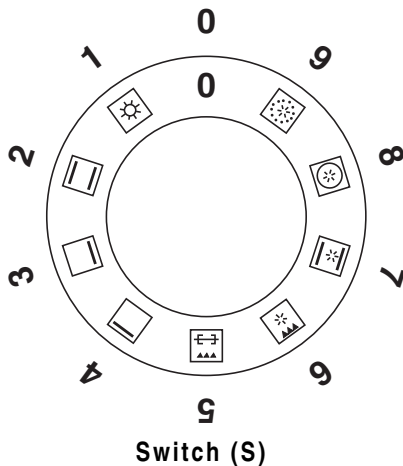
Especially suitable for browning and to add the finishing touches of colour to different dishes. We suggest this setting when cooking hamburgers, pork outlets, steaks etc.

5 Grill-baking

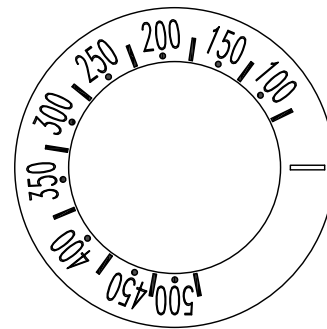
Suitable for roast meats in general e.g. fillet steak, grilled fish and vegetables. And also for cooking «au gratin» e.g. cauliflower cheese

Use of the turnspit (available only on certain models)

Insert the spit on its support and in the motor placed in the back of the oven.



Switch (S)



Thermostat (T)

6 Grill & fan

An energy saving method for deep cooking. Suitable for chops, sausages, kebabs etc. This setting is also used to operate the turn-spit on 35 45/64" ovens.

7 Upper lower elements and fan

A fast intensive form of cooking, suitable for a variety of dishes. It replaces the turn-spit and can be used for baked fish, braised vegetables, kebabs, roast chicken, duck etc.

8 Fan oven

This provides a more even heat than a conventional oven and food is «sealed» very quickly. As there is no top or bottom heat the whole area of the oven can be utilized. This setting is ideal for batch baking or cooking a complete meal. Several different dishes can be cooked using various shelf positions. Cooking temperatures required are lower than in a conventionally heated oven. This not only saves energy but reduces the amount of spitting when roasting meat.

9 Defrost function and Quick Start

Defrosting of frozen food is accelerated by means of fan driven air circulation.

Quick Start is a fast pre-heating oven function. When setting a cooking temperature between 390-500°F, it is advisable to use the Quick Start function. First turn the oven function selector knob (S) to position (1). Turn the oven temperature knob (T) to the desired temperature (between 390-500°F). When the orange thermostat light goes off this indicates the selected temperature has been reached. Food to be cooked can now be placed into the oven. Now turn the oven function selector knob (S) to the desired cooking function.

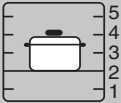
Warning: please note the Quick Start function is not suitable as a cooking function. It is a quick pre-heat system. The Quick Start function should not be operated for more than 20 minutes.

FAN OVEN COOKING CHART

MEATS	TEMPERATURE [°F]	POSITION	TIME [min]
Roast beef	340 - 360	2 - 3	40 - 50
Roast ox	340 - 370	2 - 3	40 - 60
Roast veal	320 - 360	2 - 3	65 - 90
Roast lamb	285 - 320	2	100 - 130
Rare roast beef	360 - 370	2 - 3	40 - 45
Roast hare	340 - 360	2 - 3	30 - 50
Roast rabbit	320 - 360	2	80 - 100
Roast turkey	320 - 360	2	160 - 240
Roast goose	320 - 370	2 - 3	120 - 160
Roast duck	340 - 360	2 - 3	100 - 160
Rare roast beef	360	2 - 3	70 - 90
FISH	320 - 360	2 - 3	15 - 25
CAKES			
Fruit cake	360 - 390	2	40 - 50
Plain square cake	360 - 375	2	40 - 45
Brioche	340 - 360	2	40 - 60
Sponge cake	375 - 390	2	25 - 35
Plain ring cake	320 - 360	2	35 - 45
Sweet biscuits	360 - 390	2	20 - 30
Yeast cake	375 - 390	2	30 - 40
Strudel	320	2	25 - 35
Savoy biscuits	300 - 360	2	50 - 60
Apple fritters	360 - 390	2	18 - 25
Biscuits pudding	340 - 360	2	30 - 40
Toast	370 - 385	2	7
Bread	390 - 360	3	40
Pizza	430 - 465	2 - 3	15/20



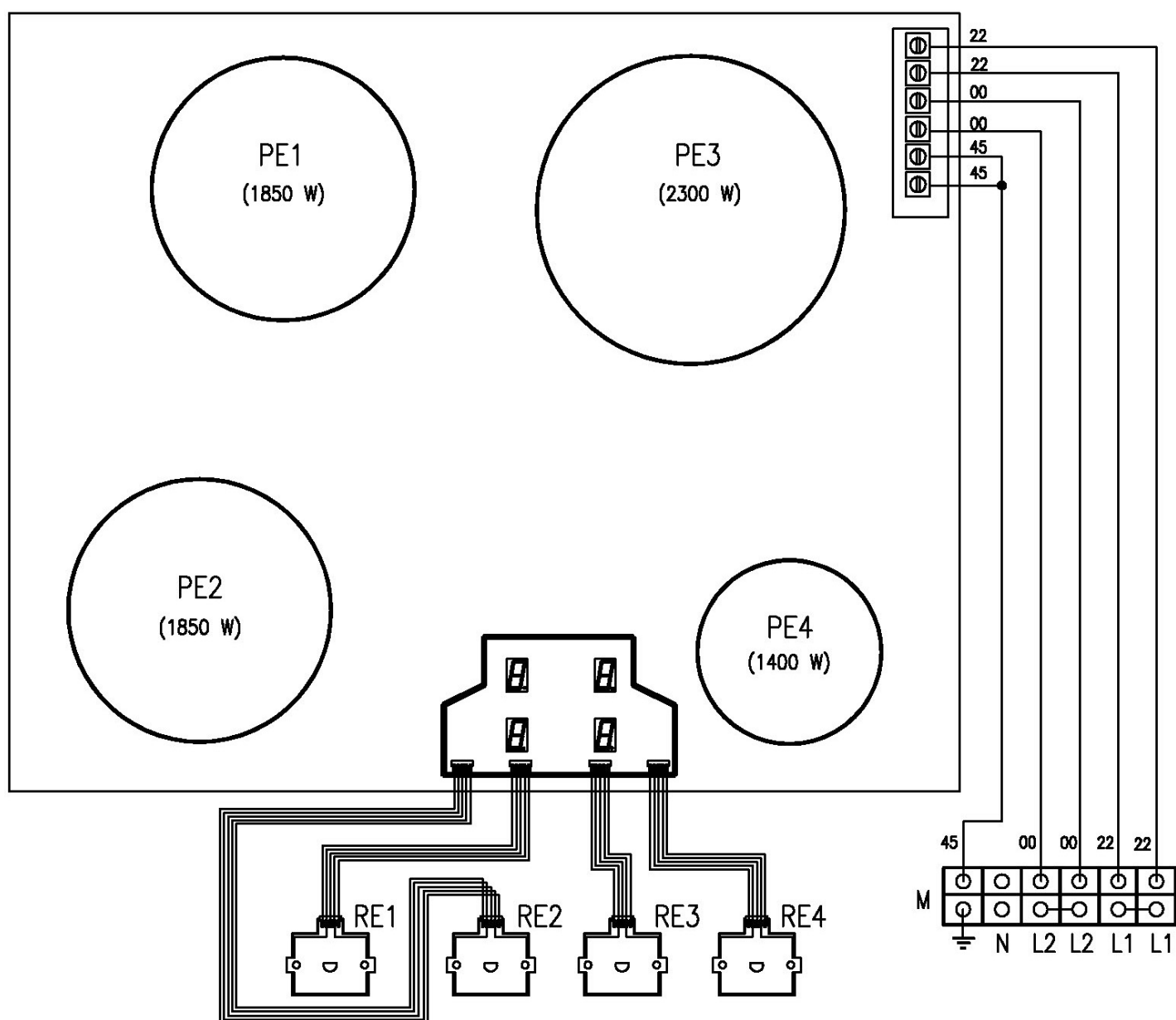
NATURAL CONVECTION OVEN COOKING CHART

MEATS	TEMPERATURE [°F]	POSITION 	TIME [min]
Roast beef	440	2 – 3	60 - 80
Roast ox	450-500	2 – 3	50 – 60
Roast veal	440	2 – 3	60 - 80
Roast lamb	440	2	40 – 50
Rare roast beef	450	2 – 3	50 – 60
Roast hare	450-500	2 – 3	40 - 50
Roast rabbit	450-500	2	40 - 50
Roast turkey	450-500	2	50 – 60
Roast goose	440	2 – 3	60 - 70
Roast duck	450-500	2 - 3	45 – 60
Rare roast beef	450-500	2 – 3	40 – 45
FISH	390 - 440	1 – 2	15 – 25
CAKES			
Fruit cake	440	2	35 – 40
Plain square cake	350 – 390	2	50 – 60
Brioche	350 – 390	2	25 – 30
Sponge cake	430 – 500	2	20 - 30
Plain ring cake	360 -390	2	30 – 40
Sweet biscuits	390 - 430	2	15 - 20
Yeast cake	450-500	2	25 – 35
Strudel	360	2	20 – 30
Savoy biscuits	360 – 390	2	40 – 50
Apple fritters	390 – 430	2	15 – 20
Biscuits pudding	390 - 430	2	20 – 30
Toast	450-500	3	5
Bread	430	3	30
Pizza	450-500	2	15/20

ELECTRICAL SKETCHES

	KEYS		KEYS
00	BLACK	OL1	OVEN LAMP
11	BROWN	OL2	OVEN LAMP
22	RED	M	TERMINAL BOARD
33	WHITE	MA	ELECTRICAL IGNITION MICROSWITCH
44	YELLOW	MD	GRILL MICROSWITCH
55	YELLOW-GREEN	MG	ROTISSERIE
66	GREY	MP	DOOR MICROSWITCH
AA	BLUE	N	NEUTRAL
C	ELECTRICAL IGNITION TRASFORMER	P	MINUTE COUNTER/PROGRAMMER MINUTE COUNTER/CLOCK
DS1	ELECTRONIC CONTROLLER	PE	INDUCTION ZONE
EL	OVEN VALVE	R1	UPPER HEATING ELEMENT
EL1	GRILL VALVE	R2	LOWER HEATING ELEMENT
K1	EARTH WIRE FOR TERMINAL BOARD	R3	GRILL HEATING ELEMENT
K2	EARTH WIRE LOWER RESISTANCE	R4	CIRCULAR HEATING ELEMENT
K3	EARTH WIRE FOR OVEN FAN	R5	BARBECUE HEATING ELEMENT
K4	EARTH WIRE CIRCULAR RESISTANCE	RE	ENERGY REGULATOR
K5	EARTH WIRE UPPER RESISTANCE	S1	OVEN WARNING LIGHT
K6	EARTH WIRE OVEN LAMP 1	S2	MAINS POWER WARNING LIGHT
K7	EARTH WIRE OVEN LAMP 2	S3	GRILL WARNING LIGHT
K8	EARTH WIRE ROTISSERIE	SP	SPARKING PLUG
K9	EARTH WIRE COOLING FAN	ST	FAN FAILURE LIGHT
K10	EARTH WIRE SELECTOR	T	GRILL THERMOSTAT
K11	EARTH WIRE OVEN THERMOSTAT	TF	OVEN THERMOSTAT
K12	EARTH WIRE PROGRAMMER	TR	FRYER THERMOSTAT
K13	EARTH WIRE GRILL	TS	SAFETY THERMOSTAT
K14	EARTH WIRE EL. HOTPLATE	TST	SAFETY THERMOSTAT COOLING FAN
K15	EARTH WIRE APPLIANCE CHASSIS	TT	COOLING FAN THERMOSTAT
K16	EARTH WIRE BARBECUE	V	OVEN FAN
K17	EARTH WIRE FRYER	VT	COOLING FAN
L1	PHASE 1		GROUND
L2	PHASE 2		





Guide d'installation et d'entretien pour les

• CUISINIÈRES À INDUCTION •

Professionnelle

FR

Caractéristiques des cuisinières

Model UP... I76			
Dimensions (inch)		Caractéristiques électriques	
Largeur	29 7/8"	Voltage	120/240V
Hauteur	33 15/32" - 35 53/64"	Frequency	60Hz
Profondeur	23 5/8"	Power	11.1KW



**IMPORTANT - SVP LIRE ET SUIVRE**

- Avant de commencer, S.V.P. lire ces instructions avec soin et en entier.
- Ne pas retirer de l'appareil les étiquettes, avertissements et plaques permanentes. Ceci pourrait entraîner l'annulation de la garantie.
- Respecter tous les codes et règlements nationaux et locaux.
- S'assurer que l'appareil est mis à la terre correctement.
- L'installateur doit remettre ce manuel au propriétaire qui doit le conserver pour l'inspecteur local et pour référence future.

**AVERTISSEMENT!**

- TOUS LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER
- BLESSURE PEUT PROVOQUER
- INSTALLEZ UN ANTI-TIPS DISPOSITIFS FOURNIS AVEC GAMMES
- VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION RECOMMANDÉES

IMPORTANT: CONSERVER CE MANUEL POUR L'INSPECTEUR LOCAL EN ÉLECTRICITÉ. LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE. SE CONFORMER À TOUS LES CODES ET RÈGLEMENTS EN VIGUEUR.

Attention: si les instructions de ce manuel ne sont pas respectées rigoureusement, il pourrait survenir un feu ou une explosion causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort

- L'installation électrique doit être en conformité avec la CSA C22.2 Code canadien de ménage électriques, UL858 champs électriques et / ou les codes locaux.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas de dommages à la propriété ou de blessures aux personnes provoqués par une installation inadéquate ou un usage inapproprié de l'appareil.
- Le fabricant se réserve le droit de modifier ses produits, lorsque nécessaire ou utile, sans en affecter les caractéristiques de fonctionnement et de sécurité essentielles.
- Cette cuisinière a été conçue pour un usage domestique (non professionnel) uniquement.
- Cette cuisinière doit servir seulement aux fins prévues. Tout autre usage serait incorrect et, en conséquence, dangereux.
- Des risques de dommages ou de blessures peuvent survenir d'une mauvaise utilisation des portes ou tiroirs comme monter dessus, y prendre appui ou s'y asseoir.
- Des dangers potentiels peuvent survenir si on se sert de l'appareil comme d'un lieu de rangement.

**AVERTISSEMENT**

NE JAMAIS se servir de cet appareil pour réchauffer une pièce. Ceci pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

Toujours garder l'espace autour de la cuisinière libre de tout matériel combustible, essence ou autres vapeurs et liquides inflammables.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

- Installation appropriée - S'assurer que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien aqualifié.
- N'utilisez pas votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls - Les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à rester assis ou debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Porter des vêtements appropriés - amples ou vêtements suspendus doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur - Ne pas réparer ou de remplacer une partie quelconque de l'appareil sauf si spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Stockage dans ou sur Appliance - matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou des unités de surface à proximité.
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse - Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser une poudre chimique ou mousse de type extincteur.
- N'utiliser que des mitaines sèches - mitaines mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne pas laisser les mitaines toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Utiliser des ustensiles appropriés - Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de différentes tailles. Choisissez les ustensiles ayant un fond plat assez grand pour couvrir l'élément de chauffage par unité de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut provoquer l'inflammation des vêtements. Relation appropriée entre l'ustensile et la zone de cuisson permettra également d'améliorer l'efficacité.
- Ne jamais laisser les éléments de surface allumés à la chaleur - Débordement par bouillonnement provoque fumée et des débordements graisseux pouvant s'enflammer.
- Liners protecteurs - Ne pas utiliser de papier aluminium pour ligne de bols unité de surface au goutte à goutte ou le fond du four, sauf tel que suggéré dans le manuel. Une mauvaise installation de ces garnitures peuvent entraîner un risque de choc électrique ou un incendie.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles - Éléments de chauffage ne doit jamais être immergé dans l'eau.
- Utilisez des soins lors de l'ouverture de porte - Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remettre des aliments.
- Ne pas chauffer des contenants fermés - L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Gardez conduits de ventilation du four Dégagée.
- Mise en place des grilles du four - Toujours les grilles du four à emplacement désiré lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser les mitaines élément chauffant dans le four.
- Ne pas faire cuire sur Cook-Haut cassé - Si cuisinier-dessus doit se briser, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans le cassé cuisinier-dessus et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer Cook-Haut avec prudence -? Si une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface de cuisson chaude, faire attention à éviter brûlures par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives si elles sont appliquées sur une surface chaude.



- SI VOUS OU QUELQU'UN DANS VOTRE FAMILLE A UN STIMULATEUR CARDIAQUE, S'IL VOUS PLAÎT CONSULTER UN MÉDECIN AVANT D'UTILISER. En raison de fréquences de fonctionnement élevées, un stimulateur cardiaque peut ne pas fonctionner correctement en raison de transmissions électromagnétiques.
- Pour éviter la possibilité d'incendie ou d'étincelles, ne pas placer une feuille d'aluminium, des serviettes en papier, etc, sur la plaque en céramique pendant la cuisson.
- Éviter de renverser de l'eau ou autres liquides sur la cuisinière à induction, et ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne laissez jamais un ustensile vide sans surveillance. De surchauffer un ustensile vide peut endommager la batterie de cuisine et de provoquer l'unité pour l'éteindre.
- Ne bloquez pas l'entrée d'air froid à l'arrière de l'unité ou l'évacuation d'air chaud à l'avant de l'appareil.
- Ne touchez pas la plaque de céramique immédiatement après la cuisson -? Il peut être chaud de la chaleur résiduelle de l'ustensile.
- Ne pas placer ou ranger des objets très lourds sur la plaque en céramique.
- La zone de chauffage est réchauffé par la chaleur de la poêle. Pour éviter les blessures (brûlures) ne pas toucher la zone de chauffage.
- Ne pas insérer un morceau de papier, carton, tissu, etc entre le poêle et la zone de chauffage, car cela pourrait provoquer un incendie.
- Comme les objets métalliques sont chauffés très rapidement lorsqu'il est placé sur la zone de chauffage d'exploitation, ne posez pas d'autres objets (boîtes fermées, papier d'aluminium, de la coutellerie, bijoux, montres, etc) sur la cuisinière à induction.
- Feuille d'aluminium et des récipients en plastique ne doivent pas être placés sur la surface chaude.
- La surface ne doit pas être utilisé pour le stockage.
- Ne placez pas de cartes de crédit, cartes téléphoniques, des cassettes, ou d'autres objets qui sont sensibles au magnétisme sur la plaque vitrocéramique.
- N'utilisez pas de casseroles avec un fond accidenté. Cela pourrait causer des dommages internes.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger

AVERTISSEMENT

Ne pas ranger d'objets pouvant attirer les enfants dans les armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur le dosseret de la cuisinière - un enfant grimpant sur une cuisinière pourrait se blesser gravement.

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.

Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont d'une couleur foncée. Les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Durant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériels inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures, par exemple, les ouvertures de ventilation du four et les surfaces près de celles-ci, la porte du four et la fenêtre de la porte du four).

GUIDE D'INSTALLATION

Cet appareil doit être installé seulement par un technicien autorisé et conformément à la notice d'installation du fabricant.

IMPORTANT: cet appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur dans le pays concerné.

L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes et règlements locaux.

L'appareil, lorsqu'il est installé, doit être relié à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, avec le National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

- Vérifier et s'assurer que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Les connexions électriques doivent satisfaire à la réglementation locale d'installation maison. Les règlements en vigueur, national et local électriques doivent être respectés.
- Cet appareil d'induction est équipé d'un câble d'alimentation qui peut être relié avec le bouchon nécessaire à la prise. Le connecteur doit être facilement accessible pour débrancher l'appareil du filet.
- Cette unité d'induction est équipée d'un système de refroidissement d'air. Assurez-vous que l'alimentation en air et d'échappement d'air ne sont pas bloqués (mur, toile, etc.)
- L'unité d'induction ne doit pas être placée près d'une surface chaude.
- Le personnel d'exploitation doit s'assurer que l'installation, le soutien et l'inspection est effectuée par un personnel qualifié. Le cuiseur est protégé contre une surchauffe excessive, de sorte qu'il peut être installée à côté de meubles avec une hauteur pas plus élevée que celle du plan de travail. Pour installer la cuisinière correctement, prendre les précautions suivantes.
 - A. Tout meuble à proximité de la cuisinière avec une hauteur supérieure à celle du plan de travail doit être d'au moins 2 mm du bord de la partie supérieure.
 - B. La hotte doit être installée de la manière indiquée dans son livret d'instructions, et toujours à une distance minimale de 25 "19/32.
 - C. Si la cuisinière est installée sous un meuble, la distance minime entre cet appareil et le plan de travail doit être de 27 "1/2.

Ne pas traîner la cuisinière, car cela plier les pieds de support. Soulevez l'appareil en le positionnant.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

L'installation de l'électricité doit être installée par des entrepreneurs d'installation agréés en conformité avec l'installation nationale et locale spécifique en conformité avec les règles de sécurité. Les signes avant-coureurs et plaques signalétiques des appareils doivent être strictement suivies. Cet appareil est fabriqué pour une polarisation, à la terre 120/240 volts 60Hz (2 phases 6 AWG, 1 neutre 8 AWG, 1 terrain de 8 AWG 0with fiche, voir fig. A). Vérifier et s'assurer que la tension d'alimentation et le courant de ligne correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique. Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, suivez les instructions ci-dessous:

- fusible et l'installation d'alimentation électrique de votre maison doit supporter la charge de l'appareil (voir l'étiquette d'enregistrement);
- l'alimentation du système d'alimentation doit avoir une plaque de terre efficace;
- la prise ou interrupteur multiple, avec 1 3/8 pouces d'ouverture diamètre de raccordement, doit être facilement accessible une fois l'appareil a été installé;
- le câble d'alimentation ne doit pas atteindre une température 120 ° F..



AVERTISSEMENT

**Si la tension est fautive,
la cuisinière peut
être endommagée**



Fig.A



PATTES

Les pattes sont emballées dans une boîte de carton. Les pattes doivent être installées près de l'endroit où la cuisinière sera utilisée, puisqu'elles ne peuvent supporter un long déplacement. Après avoir déballé l'appareil, le soulever d'environ 1 pi pour en dégager la palette de transport du fond. Garder l'appareil surélevé pour visser les pattes dans les attaches et le redescendre délicatement pour éviter tout stress excessif sur les pattes et la quincaillerie interne d'assemblage. Il est fortement recommandé d'utiliser un transpalette à main plutôt que de faire basculer l'appareil.

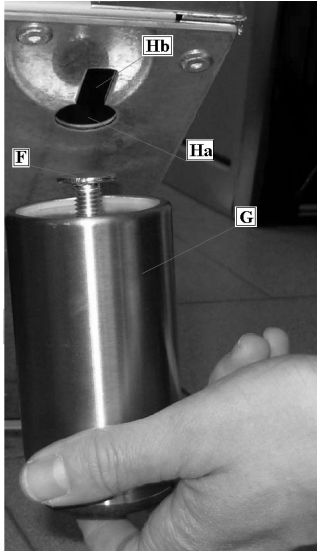


Fig.1

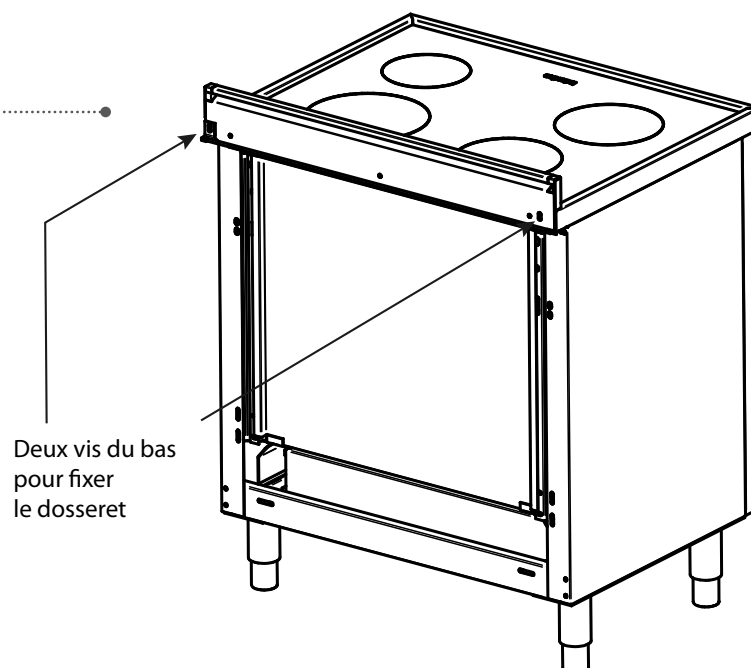
- 1) Visser partiellement le boulon (F) dans la patte (G).
- 2) Insérer la patte (G) dans le trou (Ha), glisser dans la fente (Hb) et visser au complet le boulon (F).

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU DOSSERET

SVP suivre les instructions d'installation en séquence:

1. Installer les pattes (voir les instructions appropriées à la Fig. 2).
2. Placer le dossier et le fixer dans le bas à l'aide de deux vis comme illustré dans la figure ci-dessous.

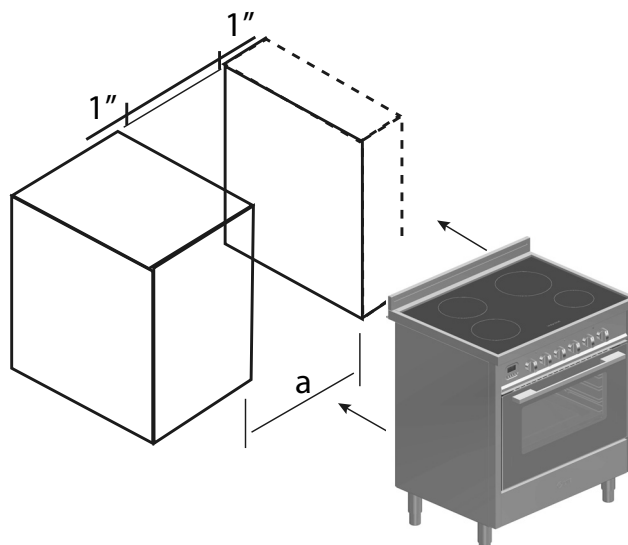
Figure 2



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

1. Les équerres antibasculement doivent être fixées au mur arrière, comme illustré dans la Fig. 3, avant l'installation du dossier. La hauteur du point de fixation de l'équerre à partir du plancher doit être déterminée une fois que les pattes ont été réglées selon la hauteur voulue de l'installation (voir les instructions d'installation de la cuisinière) et après que la cuisinière a été mise à niveau.
2. Mesurer du plancher jusqu'au bas du dispositif antibasculement à l'arrière de la cuisinière.
3. Indiquer les deux orifices de l'équerre antibasculement (15/64 po (6 mm)) au mur en ajoutant 5/32 po (4 mm) à la mesure calculée. Les deux dispositifs antibasculement doivent être situés près des côtés de l'emplacement de la cuisinière (il est recommandé de les placer à 1 po (2,5 cm) des côtés).
4. Fixer les deux équerres au mur.
5. Installer le dossier comme mentionné plus haut (voir installation du dossier).
6. Régler les pattes de la cuisinière 5/16 po (8 mm) plus bas que la hauteur finale. Glisser la cuisinière au mur. Régler les pattes à la hauteur finale appropriée.

Figure 3



INSTRUCTIONS DE SERVICE ET MAINTENANCE

Pièces de remplacement.

Remplacement agréés peuvent être utilisés dans l'accomplissement du service sur l'appareil. Les pièces de remplacement sont disponibles chez les concessionnaires autorisés partie.

Service et de maintenance ne doit être effectuée par une personne autorisée.

Un bon entretien de la cuisinière à induction nécessite un nettoyage régulier, les soins et l'entretien.

L'opérateur doit veiller à ce que tous les éléments pertinents pour la sécurité sont en parfait état de fonctionnement en tout temps.

La cuisinière doit être examinée au moins une fois par an par un technicien agréé.



AVERTISSEMENT

Ne pas ouvrir l'unité d'induction, dangereuse à l'intérieur de tension électrique.

Les cuisinières ne peut être ouvert par le personnel autorisé.

NON APPAREILS DE TRAVAIL

Avant d'appeler le Service Après Vente, vérifiez que l'appareil est connecté ou que l'interrupteur principal est activé. Après, appeler le Service Après Vente. Les défauts doivent être vérifiés par un technicien compétent.

Remarque: l'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité, ajusté à une certaine température. Dans le cas où elle atteint une température plus élevée, l'appareil s'éteint.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

Il est conseillé de nettoyer le four après usage. La saleté s'enlève ainsi plus facilement en évitant de la faire brûler plusieurs fois à haute température. Attendre que la chambre soit tiède. Enlever toutes les parties amovibles et les laver à part avec de l'eau chaude et du détergent non abrasif. Nettoyer la chambre de cuisson avec un chiffon doux imprégné d'une solution d'eau tiède et d'ammoniaque, rincer et essuyer. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs car ils peuvent abîmer le four. N'utiliser aucun appareil à vapeur pour nettoyer le four car il y a risque de court-circuit.

DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Il convient de démonter la porte en se conformant aux indications suivantes pour nettoyer le four à fond : introduire l'élément (C) (fig. 4) à la hauteur de la charnière (D). Ouvrir la porte à moitié et tirer celle-ci des deux mains vers soi jusqu'à ce que l'élément la décroche. Pour remonter la porte, procéder de la même façon mais en sens inverse en ayant soin d'introduire correctement les deux guides (F).

PORTE DU FOUR

La porte du four se compose de trois plaques de verre (deux dans certains modèles). Nettoyer les parties en verre en utilisant du papier de ménage et un peu de détergent ordinaire non abrasif. Enlever les plaques internes pour faciliter le nettoyage. Il faut pour cela démonter la porte du four (voir paragraphe "Démontage de la porte du four") ou la mettre au cran intermédiaire.

ATTENTION: NE PAS ENLEVER LES PLAQUES INTERNES QUAND LA PORTE EST ENTIÈREMENT OUVERTE. EN EFFET, CELLE-CI POURRAIT SE REFERMER À L'IMPROVISTE ET BLESSER LA PERSONNE QUI SE TROUVE À CÔTÉ.

Après avoir démonté la porte, la poser sur une surface plate et souple avec l'extérieur tourné vers le bas pour éviter de la rayer. Il est possible d'enlever les plaques de verre sans démonter la porte en mettant celle-ci au cran d'ouverture intermédiaire (voir fig. 5). Il faut toutefois veiller à ce que la porte ne se referme pas à l'improviste.

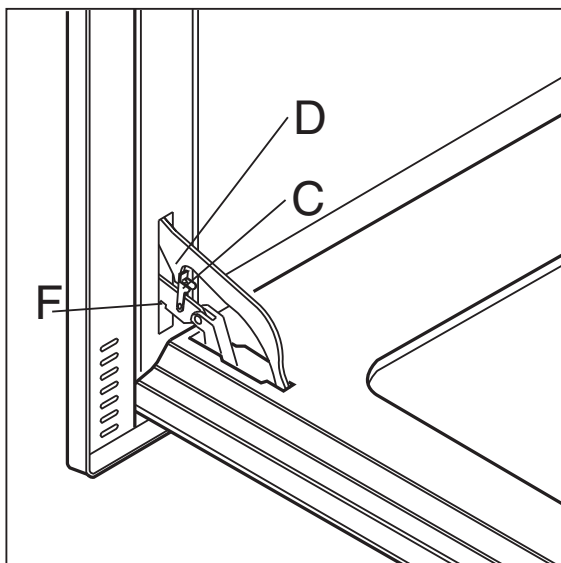


Figure 4

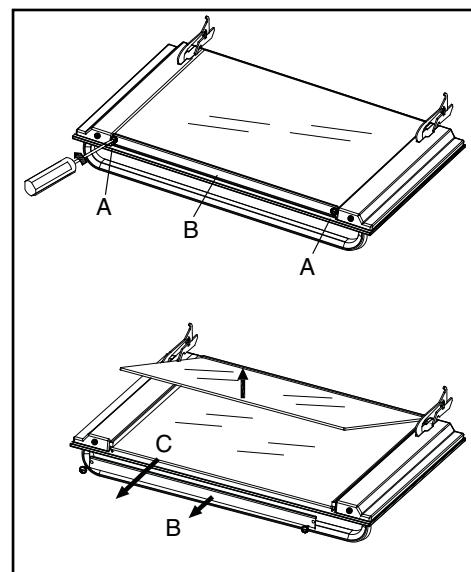


Figure 5

Panneaux autonettoyants

Si le four dispose de panneaux autonettoyants, l'émail catalytique favorise la transformation des taches de graisse en une fine poussière résiduelle aux températures normales de cuisson (220°C). Enlever cette poussière avec une éponge humide quand le four est froid. La surface de l'émail reste ainsi poreuse et les panneaux offrent le maximum de rendement.

Filtre anti-gras (disponible uniquement sur certains modèles).

Au cas où le nettoyage du filtre anti-gras ne serait pas fait fréquemment en employant des produits dégraissants, le fonctionnement du thermostat et du moteur-ventilateur sera compromis.

ATTENTION

Il est recommandé de ne pas recouvrir l'intérieur du four par des feuilles aluminium pour faciliter le nettoyage. Cette opération altère le rendement de l'appareil et peut causer des dommages à l'émail.

Fig. 6: Demontage grille lateral four

Fig. 7: Demontage filtre anti-gras (F)

Fig. 8: Demontage lampe four

Si le four est en panne

Si votre appareil ne fonctionne pas normalement, il faut couper le courant et appeler le Service Après Vente.

Si la lampe du four ne fonctionne pas, il faut couper le courant du réseau, enlever la vitre de protection de la lampe et la remplacer. Il faut faire attention que la lampe soit apte au fonctionnement à hautes températures et soit dotée des caractéristiques techniques pour cette utilisation..

Nettoyage grilles

Il est conseillé de nettoyer les grilles de support des casseroles après chaque cuisson. Attendre qu'elles refroidissent et procéder au lavage avec un détergent non acide. Les substances acides, comme le jus de citron ou autres produits acides, peuvent détériorer de manière irréversible l'émail des grilles. Essuyer avec soin les grilles avec un chiffon juste après le lavage. Le lavage en lava-vaisselle est déconseillé.

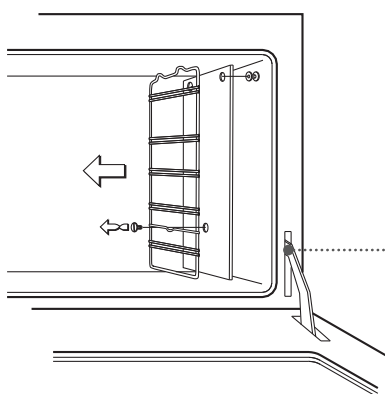


Figure 6

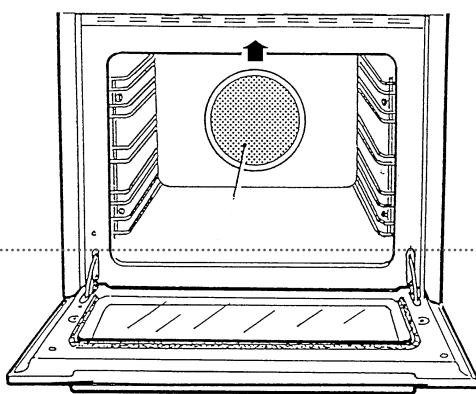


Figure 7

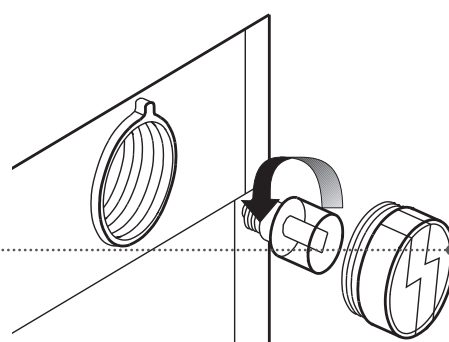


Figure 8

IMPORTANT

Déposer les aliments dans le four lorsque celui-ci a atteint la température voulue.

Cuisson au gril. Lorsque l'appareil est muni d'un gril, la cuisson peut s'effectuer la porte fermée. En utilisant le gril, il est possible de cuire de la viande, du poisson et même des légumes. Au début, nous suggérons d'utiliser l'élément du haut (4). Mettre le sélecteur à GRILL et fixer la température à 360°F.



GUIDE DE L'UTILISATEUR • MODE D'EMPLOI

IMPORTANT: Garder les enfants à bonne distance de la cuisinière lorsqu'elle est en fonction. La porte du four devient très chaude. Les mesures de sécurité peuvent ne pas couvrir tous les accidents potentiels. L'appareil ne doit pas servir de moyen de chauffage. Si d'autres appareils électriques sont branchés dans des prises près de la cuisinière, s'assurer que le filage ne sera pas coincé dans la porte du four lorsque celui-ci est en fonction.

NOTES GÉNÉRALES: Pour des raisons de sécurité et pour garantir le fonctionnement adéquat de l'appareil, tout travail de maintenance doit être exécuté par un technicien qualifié ou le service après-vente lorsque l'appareil est couvert par la garantie. Nettoyer le four régulièrement après usage. Les salissures s'enlèveront facilement et ne seront pas brûlées à des températures élevées. Choisir des casseroles et lèchefrites résistant à la chaleur selon la quantité d'aliments à cuire. Les récipients en acier inoxydable ne sont pas recommandés parce qu'ils réfléchissent la chaleur. La hauteur des grilles doit être adaptée selon les besoins tout dépendant du type d'aliments à cuire et de la recette.

PREMIÈRE MISE EN FONCTION: Toutes les pièces amovibles du four doivent être retirées et lavées dans une eau savonneuse, puis remises en place. Allumer le four en réglant le thermostat à 440°F et le laisser fonctionner pendant environ 60 minutes. Au cours de cette période initiale d'utilisation, il y aura sans doute des odeurs désagréables qui se dégageront du four; ce phénomène est normal et on ne peut l'éviter. Une fois le four complètement refroidi, le nettoyer en vous référant au paragraphe « Nettoyage et entretien du four ».

IMPORTANT: S'assurer d'avoir bien identifié le modèle en votre possession (voir la plaque signalétique). Les diverses opérations sont décrites plus bas, l'une après l'autre. L'ensemble de ces opérations ne visent pas nécessairement votre modèle; choisissez celles qui conviennent à votre appareil.

IMPORTANT: Lors de sa première mise en fonction, laisser le four vide allumé durant une heure en laissant des fenêtres de cuisine ouvertes, puisqu'il se dégagera des odeurs désagréables provoquées par la cuisson de résidus (ex.: graisse, huile ou résine). Après cette opération, le four est prêt pour sa première cuisson.

UTILISATION DU THERMOSTAT ÉLECTRIQUE (Fig. 10) Le thermostat (Fig. 10) vous permet de choisir la température du four de 100°F à 500°F en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant s'éteindra lorsque la température sélectionnée aura été atteinte. Il s'allumera encore lorsque la température interne du four diminuera de plus de 10°F.

UTILISATION DE LA BROCHE À RÔTIR (Fig. 9)

Embrocher la viande à cuire. Placer la broche dans sa base et insérer dans le moteur de la broche. Déposer la plaque collectrice sur la grille du bas, allumer le gril et démarrer le moteur de la broche à rôtir.

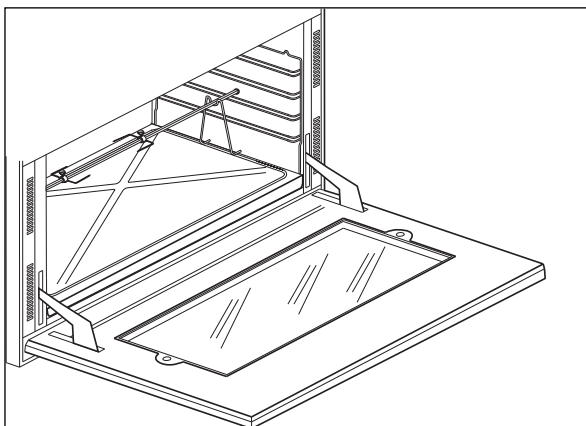


Figure 9

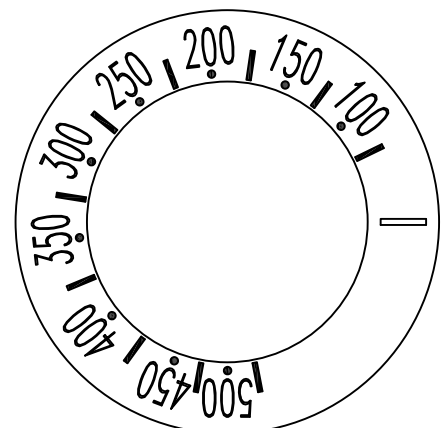


Figure 10

TABLE DE CUISSON

AVANT LE PREMIER EMPLOI

Nettoyez votre table de cuisson avec un chiffon humide, puis sécher soigneusement la surface. N'utilisez pas de détergent, qui risque de provoquer de couleur bleue de couleur sur la surface du verre.

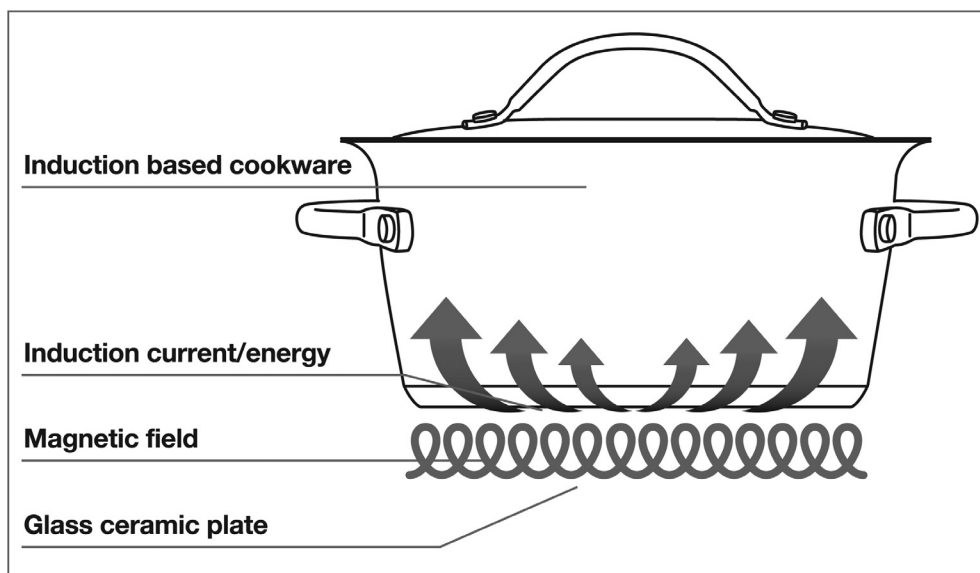
INDUCTION PRINCIPLE

Une bobine d'induction est située en dessous de chaque zone de chauffage. Quand il est en prise, il produit un champ électromagnétique variable qui produit des courants inductifs dans la plaque de fond de la casserole ferromagnétique. Le résultat est un échauffement de la casserole situé sur la zone de chauffage.

Bien sûr, le poêle doit être adaptée:

- Toutes les casseroles ferromagnétiques sont recommandés (s'il vous plaît vérifier qu'il remercie un petit aimant): la fonte et casseroles en acier, casseroles émaillées, en acier inoxydable casseroles à fond ferromagnétiques ...
- Sont exclus: cuivre, pur acier inoxydable, aluminium, verre, bois, céramique, grès, ...

La zone de chauffage par induction adapte automatiquement la taille du récipient. Avec un diamètre trop faible, les casseroles ne fonctionne pas. Ce diamètre est variable en fonction de la zone de chauffage diameter. If la poêle n'est pas adapté à la table de cuisson à induction l'écran affiche [U].





INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

IMPORTANT

La plaque vitrocéramique conserve longtemps la chaleur accumulée. Veillez à ce que les enfants ne se brûlent pas en y posant la main. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que la plaque n'est pas refroidie.

Au cas où la plaque vitrocéramique présenterait des fissures, débranchez immédiatement l'appareil et faites appel à un service après-vente agréé par le constructeur.

Le plan a des zones de cuisson de différents diamètres et de différentes puissances. Les positions sont clairement délimitées par les cercles (voir figure 12). Durant le fonctionnement, la chaleur est localisée exclusivement à l'intérieur de ces cercles et la surface restante reste froide. Chaque zone de cuisson est élaborée pour fonctionner avec des casseroles spécifiques pour la cuisson à induction de diamètre à peine inférieur au diamètre de la zone de cuisson choisie. Le fond des casseroles doit être épais et parfaitement plat et leur diamètre doit être, autant que possible, semblable à celui du foyer radiant (Fig. 11). La surface du plan de cuisson et le fond de la casseroles doivent être parfaitement propres.

A - Ne pas mouiller ou surchauffer la plaque.

B - Eviter de faire subir des écarts thermiques à la plaque vitrocéramique: ne jamais verser de l'eau froide sur la plaque encore chaude.

C - Eviter de faire dépasser le manche des casseroles qui pourraient être renversées accidentellement.

D - Sur une plaque vitrocéramique, il est préférable de ne pas utiliser des casseroles ayant servi pour la cuisson au gaz car la flamme déforme le fond de la casserole.

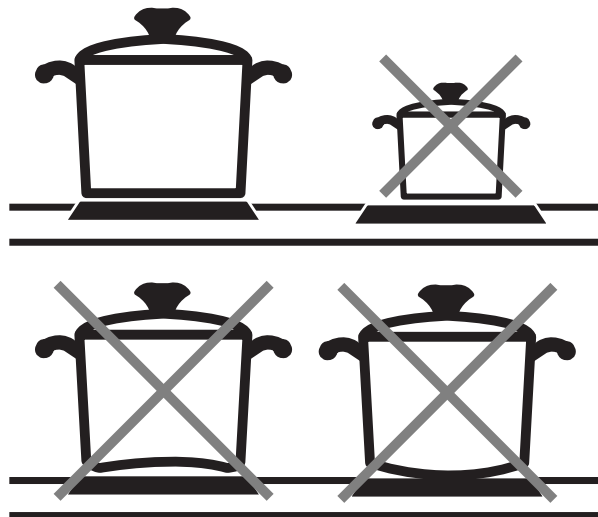


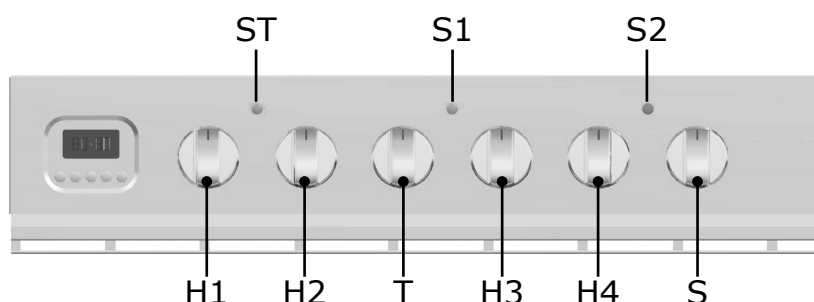
Fig. 11



AVERTISSEMENT!

La zone de cuisson en vitrocéramique est chauffée par la chaleur de la casserole. Pour éviter les blessures (brûlures) ne touchez pas cette zone.

CONTROLS DESCRIPTION

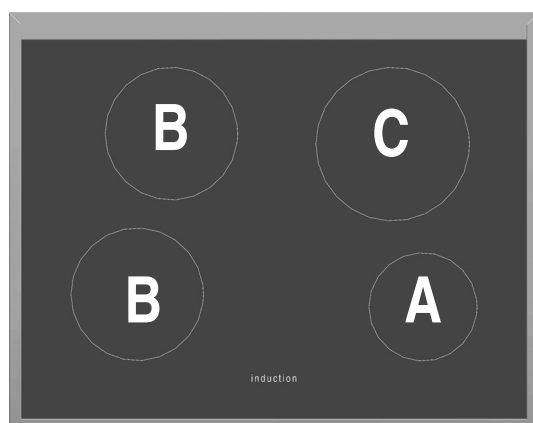


H1-4	Bouton de l'élément de chauffage Hob
S	Four électrique multifonction sélecteur
S1	Thermostat du four électrique
S2	Indiquant la sélection four électrique
ST	La lumière panne de ventilateur
T	thermostat



AVERTISSEMENT!

Si la lumière est sur ST, l'appareil est défectueux. Éteignez et débranchez l'alimentation électrique. Appelez assistant service.



Zone	Zone de cuisson (inch)	Puissance électrique (W)
A	ø 5" 3/4	1400W / Booster 1800W
B	ø 7" 1/4	1850W / Booster 2500W
C	ø 8" 11/16	2300W / Booster 3200W

Fig. 12.

ALLUMAGE D'UNE ZONE DE CUISSON

Une zone de cuisson s'allume en tournant la poignée (Fig. 13) relative dans le sens des aiguilles d'une montre, le niveau de puissance choisi apparaît sur l'affichage du plan de cuisson (de 1 à 9).

EXTINCTION D'UNE ZONE DE CUISSON

Une zone de cuisson s'éteint en tournant la poignée relative dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Un [0] apparaît pendant 3 secondes sur l'affichage du plan. Ce symbole disparaît ensuite de l'affichage ou passe au symbole [H], si la zone de cuisson est encore chaude.

EXTINCTION AUTOMATIQUE DU DISPOSITIF

Le dispositif s'éteint automatiquement en cas de conditions de températures trop élevées ou d'erreurs d'alimentation.

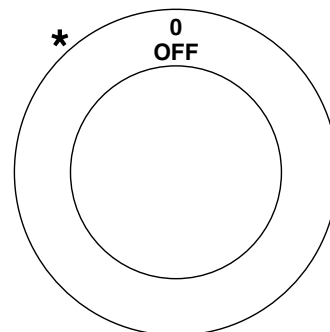


Fig. 13.



FONCTION BOOSTER

La fonction booster sert à donner plus de puissance dans une zone déterminée, afin de réduire le temps nécessaire à la cuisson.

Cette fonction s'active en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position 0 (éteinte) jusqu'au fin de course (* fig. 13). Un [P] apparaît sur l'affichage, ce qui signifie que la fonction Booster est activée.

La fonction Booster a une durée max. de 10 minutes. Par la suite, la zone sera rétablie au niveau [9].

La fonction Booster se termine avant quand:

- on règle un niveau de puissance inférieur;
- on enlève la casserole;
- une surchauffe de l'appareil ou de la zone de cuisson à lieu.

La fonction Booster a la priorité sur la fonction "Heat-up". Cela signifie que si au moment de l'activation Booster sur une zone la fonction heat-up est active, alors cette dernière sera interrompue.

RECONNAISSANCE PRÉSENCE CASSEROLE

Chaque zone de cuisson est élaborée pour fonctionner avec des casseroles spécifiques pour la cuisson à induction de diamètre à peine inférieur au diamètre de la zone de cuisson choisie.

Si la casserole n'est pas adaptée, l'affichage relatif à la zone montre le symbole absence casserole (U) et l'appareil ne se met pas en route.

Il n'y a pas d'allumage tant qu'on ne met pas un récipient sur la zone de cuisson ou bien tant qu'on n'utilise pas un récipient adapté à l'induction. Si on enlève le récipient pendant le fonctionnement, la zone s'éteint.

La durée de la reconnaissance casserole est de 30 secondes, si pendant ce temps on n'utilise pas un récipient adapté à la zone de cuisson, la zone s'éteint.

INDICATION CHALEUR RÉSIDUELLE

Si la zone de cuisson, une fois éteinte, est encore très chaude, le symbole H apparaît sur l'affichage.

FONCTION "HEAT-UP"

La fonction Heat-up, ou réchauffement rapide, est disponible sur chaque zone de cuisson. Ce qui signifie que pour un temps bien défini, la zone de cuisson fonctionne avec une puissance maximum et à la fin de ce temps, la puissance est automatiquement portée au niveau choisi. Dans ce cas, la durée dépend du niveau de puissance choisi.

La fonction Heat-up s'active en tournant la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, à partir de la position 0, jusqu'au fin de course (* fig. A). Dès que la commande est tournée à gauche, un [A] est visualisé sur l'affichage de la zone relative. Après l'activation, on doit choisir un niveau de puissance pour continuer la cuisson dans un délai de 3 secondes; si cela n'a pas lieu, la fonction Heat-up est interrompue.

FONCTION KEY-LOCK

La fonction Key-lock est utile au cas où il y aurait des enfants. De toute façon, la présence d'un adulte est conseillée quand l'appareil électroménager fonctionne. En activant la fonction Key-lock, toutes les zones de cuisson s'éteignent et ne peuvent pas s'allumer accidentellement.

La fonction verrouillage du clavier est activée, avec les boutons en position 0, par poussoir et en tournant les commandes 1 ou 2 pendant 4 secondes dans un sens anti-horaire.

L'inscription [L][L][L][L] apparaît sur l'affichage. En répétant la même opération, la fonction Key-lock se désactive. Si on tourne une commande avec la fonction key-lock active, les caractères [L][L][L][L] apparaissent sur l'affichage.

FONCTION CHAUFFAGE 50°F

Tourner le bouton (A) en sens horaire. Entre la position de zone éteinte (0) et la position de puissance (1) il existe la position "I" qui identifie la fonction de chauffage des portées à 150°F.

AFFICHAGE

Un affichage est associé à chaque zone de cuisson.

- Niveau de puissance choisi: (1-9).
- Chauffage des assiettes 65° (U)
- Booster: (P)
- Heat-up: (A)
- Chaleur résiduelle: (H)
- Casserole absente ou non adaptée: (U)
- Erreur externe: (E)
- Panne: (F)
- Fonction de verrouillage: [L] [L] [L] [L]

LIMITATION DE LA DURÉE DE FONCTIONNEMENT

Un temps maximum de fonctionnement continu est associé à chaque zone de cuisson. Celui-ci dépend du niveau de puissance choisi. Quand la limitation de la durée de fonctionnement est atteinte, la zone relative est désactivée

TABEAU DE FONCTIONNEMENT (les valeurs ne sont indiquées qu'à titre indicatif)

Position du bouton	Type de cuisine
1-2	pour fondre du beurre, chocolat, etc
2-3	pour réchauffer de petites quantités de liquides, garder au chaud les aliments, préparer des sauces.
4-5	pour réchauffer des aliments solides, décongeler les surgelés, pour la cuisson d'omelettes de 2/3 oeufs, de fruits et de légumes
5-6	pour la cuisson des viandes et du poisson, des légumes en sauce, des plats contenant de l'eau, la préparation de confitures.
6-7	rôtis de viande, poissons, biftecks, foie, oeufs.
8-9	pour faire bouillir de grandes quantités d'eau, frire les pommes de terre, etc..

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Liste des types communs de salissure et de recommandations sur la façon de les traiter:

Type de salissure	Traitement
Légère salissure, pas de résidus de combustion	Essuyer avec un chiffon humide (scotch), sans agent de nettoyage
Salissures collant	Retirer à l'aide d'un grattoir. Ensuite, essuyez la surface de chauffe avec un chiffon humide
Les dépôts calcaires, causées par l'eau qui a débordé	Ces taches peuvent être enlevées avec du vinaigre ou un agent de nettoyage spécial
Sucre, de la nourriture contenant du sucre, une feuille d'aluminium en plastique	Immédiatement gratter les résidus de feuilles de sucre, en plastique ou en aluminium à fond de la zone de cuisson chaude, par exemple, avec une lame de rasoir. Après élimination des résidus, le nettoyer avec un agent de nettoyage. Si le domaine de chauffage souillés de résidus de sucre feuille, en matière plastique ou en aluminium refroidit sans nettoyage préalable, la surface de céramique peut se déformer par des fosses pinheadsized.

Le nettoyage du verre ceran est identique à d'autres surfaces similaires, comme le verre. Ne pas utiliser corrosifs ou abrasifs agents de nettoyage, tels que barbecue et four des pulvérisations, les taches et la rouille-détachants, de poudre à récurer et éponges rugueuses. Avant d'être nettoyé, le verre ceran doit être refroidi.

Autre entretien et les travaux d'entretien autre que le nettoyage comme décrit ici, doit être effectué par du personnel de service autorisés.

Assurez-vous qu'aucun liquide ne peut pénétrer dans l'unité d'induction.

Un bon entretien de la cuisinière à induction nécessite un nettoyage régulier, les soins et l'entretien.

L'opérateur doit veiller à ce que tous les éléments pertinents pour la sécurité sont en parfait état de fonctionnement en tout temps.

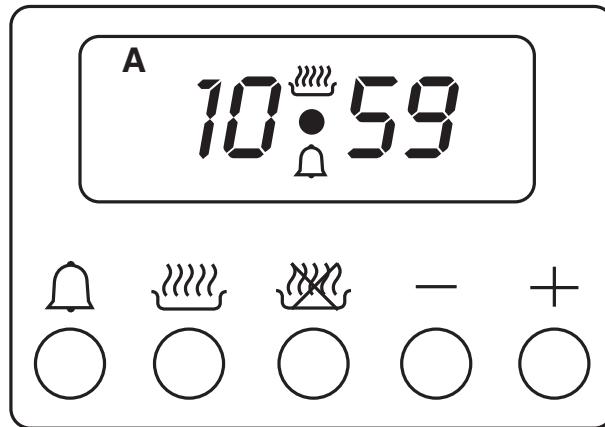
La cuisinière doit être examinée au moins une fois par an par un technicien agréé.

ATTENTION! Ne pas ouvrir l'unité d'induction, dangereux l'intérieur de tension électrique.

Les cuisinières ne peut être ouvert par le personnel autorisé.



REMARQUE: TABLEAU DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE ATTENTION: NE PAS SE SERVIR DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE LORSQUE LA FONCTION VENTILATION DU GAZ EST SÉLECTIONNÉE.



1. FUNCTIONS: temps de cuisson - fin de cuisson - horloge - minuterie - mode manuel

2. AFFICHAGE: pictogrammes indiquant les fonctions en marche:

durée et mode manuel = pictogramme d'une casserole

programme automatique = "A"

minuterie = pictogramme d'une cloche

3. RÉGLAGE D'UNE FONCTION

Sélectionner la fonction requise en enfonçant le bouton correspondant et régler la durée avec les boutons +/-.

4. LÉGENDE DES BOUTONS

Cloche

Temps de cuisson

Fin de cuisson

Bouton +/- = réglage de la minuterie

La durée est accrue par le bouton + et diminuée par le bouton – à une vitesse directement proportionnelle au temps que le bouton est enfoncé.

5. HORLOGE

L'horloge est mise en fonction en enfonçant simultanément les boutons de temps de cuisson et de fin de cuisson . L'heure est réglée en enfonçant les boutons +/- . Toute programmation précédente sera automatiquement annulée.

6. MODE MANUEL

Cette fonction est réglée en pressant simultanément sur les boutons de temps de cuisson et de fin de cuisson . Le pictogramme A disparaît et le pictogramme de la casserole apparaît.

Toute programmation précédente sera automatiquement annulée.

7. MODE SEMI-AUTOMATIQUE AVEC TEMPS DE CUISSON

Sélectionner le bouton temps de cuisson et régler la durée par les boutons +/- . Les pictogrammes A et casserole apparaissent . Le four est en fonction. Lorsque le temps de cuisson atteint la durée pré réglée, indiquée à la fin du bouton de cuisson , le four se ferme et le pictogramme de la casserole disparaît.

La sonnerie se fait alors entendre. Le pictogramme A clignote.

8. MODE SEMI-AUTOMATIQUE AVEC FIN DE CUISSON

Choisir la fonction fin de cuisson  et régler la fin de cuisson par les boutons +/- . Les pictogrammes A et casserole  apparaissent. Le four est en fonction. Lorsque le temps de cuisson atteint la durée prééglée, le four se ferme et le pictogramme de la casserole disparaît. La sonnerie se fait alors entendre. Le pictogramme A clignote.

9. MODE AUTOMATIQUE AVEC TEMPS DE CUISSON ET FIN DE CUISSON

Choisir la fonction temps de cuisson  et régler la durée requise par les boutons +/- . Le pictogramme A apparaît. Le four est en fonction et le pictogramme de la casserole apparaît  . Attendre quelques secondes jusqu'à ce que l'heure en cours apparaisse. Régler la fin de cuisson  à l'aide de l'extrémité du bouton de cuisson, le temps final approximatif s'affiche. Utiliser les boutons +/- pour régler le temps final requis. Le four s'éteint et le pictogramme de la casserole disparaît  . Le pictogramme de la casserole apparaîtra encore lorsque le temps atteindra le temps final moins le temps de cuisson. À la fin du programme automatique, le pictogramme A commence à clignoter. La sonnerie retentit et les pictogrammes du four et de la casserole disparaissent.

10. MINUTERIE

Choisir la fonction minuterie  et régler la durée requise par les boutons +/- . Le pictogramme de la cloche  demeure visible tout au long de la durée réglée. À la fin de ce laps de temps, la sonnerie retentit

11. SONNERIE

La sonnerie retentit à la fin de la fonction temps de cuisson et continue pendant 7 minutes. On arrête la sonnerie en pressant sur n'importe quel des boutons  ,  ou  .

Le volume de la sonnerie peut être réglé à l'aide du bouton - sans avoir sélectionné au préalable une fonction. Il existe trois niveaux sonores différents et leur durée dépend du laps de temps pendant lequel le bouton - a été maintenu enfoncé.

12. DÉBUT D'UN PROGRAMME ET VÉRIFICATION

Une fois qu'un programme est sélectionné, il débute lorsque la durée est réglée. Le temps restant peut être visualisé à tout moment en sélectionnant encore une fois la fonction correspondante.

13. IDENTIFICATION D'UNE ERREUR DE PROGRAMMATION

Il y a une erreur de programmation si le temps indiqué à l'horloge tombe entre le temps de cuisson et la fin de cuisson. L'erreur est indiquée par la sonnerie qui retentit et le pictogramme A qui clignote.

14. ANNULATION D'UN PROGRAMME

Pour annuler un programme, sélectionner le mode manuel. À la fin du programme réglé, il sera automatiquement annulé.

15. UTILISATION IMMÉDIATE

A) Si l'affichage clignote, lire le point B, sinon aller au point C.

B) Si l'affichage clignote, la durée de temps appropriée n'a pas été réglée ou il y a eu une panne de courant. Dans ce cas, régler la durée appropriée (voir paragraphe 5), puis aller au point C.

C) Presser le bouton  et le bouton  simultanément. Régler la température (poignée du thermostat) et la fonction (poignée du sélecteur) à l'aide des poignées de l'appareil.



UTILISATION DU FOUR MULTIFONCTION

Tourner le sélecteur (S) et choisir la fonction. Sélectionner la température souhaitée de 100°F à 500°F en tournant le thermostat (T). Si votre four est muni d'un programmateur, il faut le mettre en fonction.

Lumière du four

Pour allumer la lumière du four, presser le bouton (R) dans la partie gauche du panneau.

1. Cuisson de Pizzas

Cette fonction est particulièrement destinée à la cuisson des pizzas, fougasses et pains. La source principale de chaleur provient de la résistance inférieure qui fonctionne en duo avec les autres résistances du four.

2. Éléments du haut et du bas

Ces éléments fonctionnent comme dans un four électrique conventionnel et on peut s'en servir en tant que tels.

3. Élément du bas

Comme la chaleur se dégage de l'élément du bas, ce réglage est particulièrement propice pour la cuisson de pâtisseries et gâteaux, par ex.: flans, pizzas, biscuits, gâteaux aux fruits, etc.

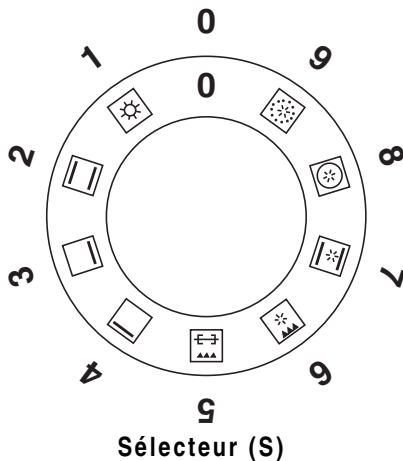
4. Élément du haut

Sert surtout pour faire dorer divers mets et leur ajouter une touche finale de couleur. Nous suggérons ce réglage pour la cuisson des hamburges, des côtelettes de porc, des steaks, etc.

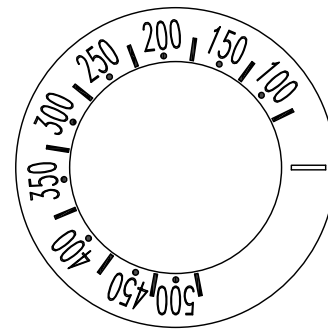
5. Cuisson au gril

Convient bien aux rôtis de viande en général, aux filets de boeuf, poissons et légumes grillés et aussi pour gratiner (ex.: fromage sur des choux-fleurs).

Utilisation de la broche à rôtir (offerte avec certains modèles seulement). Insérer la broche dans son support et dans le moteur situé au fond du four.



Sélecteur (S)



Thermostat (T)

6. Gril et ventilateur

Une méthode de cuisson en profondeur qui sauve de l'énergie. Convient aux côtelettes, aux saucisses, aux brochettes, etc. Ce réglage est également utilisé pour opérer la broche à rôtir dans les fours 35 45/64 po.

7. Éléments du haut et du bas et ventilateur

Une forme de cuisson rapide et intense convenant à une variété de mets. Remplace la broche à rôtir et peut être employée pour la cuisson du poisson, des légumes braisés, des brochettes, du poulet rôti, du canard, etc.

8. Four et ventilateur

Cette combinaison offre une chaleur plus égale que dans un four conventionnel; les aliments sont « scellés » très rapidement. Comme il n'y a pas de chaleur provenant du haut ou du bas, toute l'aire du four peut être utilisée. Ce réglage est idéal pour la cuisson en lots ou la cuisson d'un repas complet. Divers mets peuvent être cuits en modifiant l'emplacement des grilles. Les températures de cuisson requises sont inférieures à celles d'un four conventionnel. Ceci sauve de l'énergie tout en réduisant la quantité d'éclaboussures lors du rôtissage d'une pièce de viande.

9. Décongélation et Quick Start

La décongélation des aliments est accélérée par la circulation d'air produite par le ventilateur.

La fonction Quick Start permet un préchauffage rapide du four. Lors du réglage d'une température de cuisson entre 390-500°F, il est conseillé d'utiliser cette fonction. D'abord, tourner la poignée du sélecteur (S) à la position (1). Tourner la poignée de température du four (T) à la température souhaitée (entre 390-500°F). Lorsque le voyant orange du thermostat s'éteint, ceci indique que la température sélectionnée a été atteinte. Les aliments à cuire peuvent alors être déposés dans le four. Ensuite, tourner la poignée du sélecteur (S) à la fonction de cuisson souhaitée. *Avertissement: prendre note que la fonction Quick Start ne doit pas être utilisée comme une fonction de cuisson. C'est un système de préchauffage rapide. La fonction Quick Start ne devrait pas être utilisée plus de 20 minutes.*

TABLEAU DE CUISSON FOUR AVEC VENTILATEUR

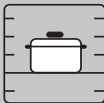
VIANDES	TEMPÉRATURE (°F)	POSITION DE LA GRILLE		DURÉE (minutes)
Rôti de boeuf	340 – 360	2 – 3		40 – 50
Rôti de palette	340 – 370	2 – 3		40 – 60
Rôti de veau	320 – 370	2 – 3		65 – 90
Gigot d'agneau	285 – 320	2		100 – 130
Rôti de boeuf saignant	360 – 370	2 – 3		40 – 45
Lièvre rôti	340 – 360	2 – 3		30 – 50
Lapin rôti	320 – 360	2		80 – 100
Dinde rôtie	320 – 360	2		160 – 240
Oie	320 – 370	2 – 3		120 – 160
Canard	340 – 360	2 – 3		100 – 160
Poisson	360	2 – 3		70 – 90
GÂTEAU				
Gâteau aux fruits	360 – 390	2		40 – 50
Gâteau carré (recette de base)	360 – 375	2		40 – 50
Brioche	340 – 360	2		40 – 60
Gâteau éponge	375 – 390	2		25 – 35
Gâteau anneau				
(recette de base)	320 – 360	2		35 – 46
Biscuits sucrés	360 – 390	2		20 – 30
Gâteau à la levure	375 – 390	2		30 – 40
Strudel	320	2		25 – 35
Biscuits de Savoie	300 – 360	3		50 – 60
Beignets aux pommes	360 – 390	2		18 – 25
Pouding au pain	340 – 360	2		30 – 40
Rôties	370 – 385	2		7
Pain	360 – 390	3		40
Pizza	430 – 465	2 – 3		15/20

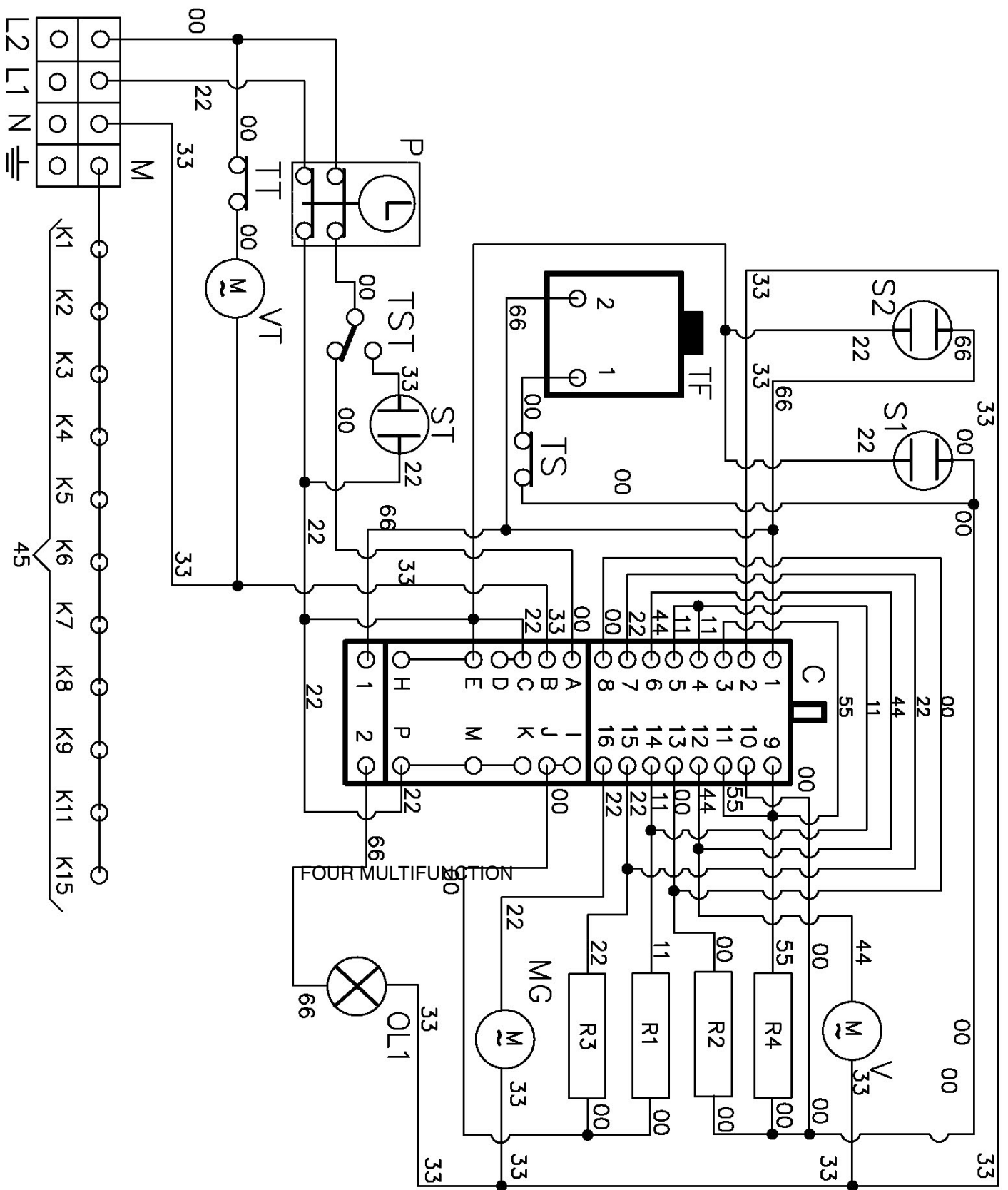


TABLEAU DE CUISSON FOUR À CONVECTION NATUREL

VIANDES	TEMPÉRATURE (°F)	POSITION DE LA GRILLE 	DURÉE (minutes)
Rôti de boeuf	440	2 – 3	60 – 80
Rôti de palette	450 – 500	2 – 3	50 - 60
Rôti de veau	440	2 – 3	60 – 80
Gigot d'agneau	440	2	40 – 50
Rôti de boeuf saignant	450	2 – 3	50 – 60
Lièvre rôti	450 – 500	2 – 3	40 – 50
Lapin rôti	450 – 500	2	40 – 50
Dinde rôtie	450 – 500	2	50 – 60
Oie	440	2 – 3	60 – 70
Canard	450 – 500	2 – 3	45 – 60
Rôti de boeuf saignant	450 – 500	2 – 3	45 – 45
Poisson	390 – 440	1 – 2	15 – 25
GÂTEAU			
Gâteau aux fruits	440	2	35 – 40
Gâteau carré			
(recette de base)	350 – 390	2	50 - 60
Brioche	350 – 390	2	25 – 30
Gâteau éponge	430 – 500	2	20 – 30
Gâteau anneau (recette de base)	360 – 390	2	30 – 40
Biscuits sucrés	390 – 430	2	15 – 20
Gâteau à la levure	450 – 500	2	25 – 35
Strudel	360	2	20 – 30
Biscuits de Savoie	360 – 390	2	40 – 50
Beignets aux pommes	390 – 430	2	15 – 20
Pouding au pain	390 – 430	2	20 – 30
Rôties	450 – 500	3	5
Pain	450 – 500	3	30
Pizza	450 – 500	2	15/20

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

	CLÉS		CLÉS
00	NOIR	OL1	LAMPE FOUR
11	BRUN	OL2	LAMPE FOUR
22	ROUGE	M	BORNIER
33	BLANC	MA	MICROCONTACT ALLUMAGE ÉLECTRIQUE
44	JAUNE	MD	MICROCONTACT GRIL
55	JAUNE - VERT	MG	RÔTISSEUR
66	GRIS	MP	MICROCONTACT PORTE
AA	BLEU	N	NEUTRE
C	TRANSFORMATEUR ALLUMEUR ÉLECTRIQUE	P	COMPTE-MINUTES / PROGRAMMATEUR
DS1	RÉGULATEUR ÉLECTRONIQUE		COMPTE-MINUTES / HORLOGE
EL	VALVE FOUR	PE	INDUCTION ZONE
EL1	VALVE GRILL	R1	ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR
K1	FIL DE MASSE BORNIER	R2	ÉLÉMENT CHAUFFANT INFÉRIEUR
K2	FIL DE MASSE RÉSISTANCE INFÉRIEURE	R3	ÉLÉMENT CHAUFFANT GRIL
K3	FIL DE MASSE VENTILATEUR DU FOUR	R4	ÉLÉMENT CHAUFFANT CIRCULAIRE
K4	FIL DE MASSE RÉSISTANCE CIRCULAIRE	R5	ÉLÉMENT CHAUFFANT BARBECUE
K5	FIL DE MASSE RÉSISTANCE SUPÉRIEURE	RE	RÉGULATEUR D'ÉNERGIE
K6	FIL DE MASSE LAMPE DE FOUR 1	S1	VOYANT - FOUR
K7	FIL DE MASSE LAMPE DE FOUR 2	S2	VOYANT - ALIMENTATION PRINCIPALE
K8	FIL DE MASSE RÔTISSEUR	S3	VOYANT - GRIL
K9	FIL DE MASSE VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT	SP	BOUGIE D'ALLUMAGE
K10	FIL DE MASSE SÉLECTEUR	ST	LUMIÈRE FAN FAILURE
K11	FIL DE MASSE THERMOSTAT DU FOUR	T	THERMOSTAT GRIL
K12	FIL DE MASSE PROGRAMMATEUR	TF	THERMOSTAT FOUR
K13	FIL DE MASSE GRIL	TR	THERMOSTAT FRITEUSE
K14	FIL DE MASSE PLAQUE CHAUFFANTE	TS	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
K15	FIL DE MASSE CADRE DE L'APPAREIL	TST	VENTILATEUR THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
K16	FIL DE MASSE BARBECUE	TT	THERMOSTAT VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT
K17	FIL DE MASSE FRITEUSE	V	VENTILATEUR DU FOUR
L1	PHASE 1	VT	VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT
L2	PHASE 2		GROUND







COOKERS • OVENS • HOB-COOKERS

INDUSTRIA LAVORAZIONE VENETA ELETTRODOMESTICI S.p.A.

Via Antoniana, 100 35011 Campodarsego (PD) - Italy

Tel. +39 (049) 9200990 - Fax +39 (049) 9201010

mail@ilve.com - www.ilve.com
